Илья Лазерсон, Сергей Синельников

Салаты и закуски

вкусно и быстро

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга рассказывает о множестве закусок всех видов: холодных и горячих, привычных и экзотических. Авторские рекомендации помогут разнообразить и будничные, и праздничные застолья.

Предлагаемые рецепты пригодятся не только тем, кто любит вкусно поесть и радушно принять гостей, но и профессионалам кулинарного дела.

- Илья Лазерсон, Сергей Синельников
  - «Закусим, чем бог послал»
  - Салаты
  - Блюда из сельди
  - Бутерброды, сэндвичи, канапе и другие…
  - Проще выеденного яйца!
  - Блюда из сыра
  - МНогие лица итальянской пиццы
  - Пироги и пирожки
  - Первый блин…
  - Заготовка грибов
    -
    - Сбор грибов
    - Заготовка грибов
  - Указатель рецептов
- notes
  - 1

Илья Лазерсон, Сергей Синельников САЛАТЫ И ЗАКУСКИ. ВКУСНО И БЫСТРО

«Закусим, чем бог послал»

Обед в русском стиле всегда начинается с закусок. Примерно с 1860 г. эта система сервировки стола стала распространяться и во Франции.

Larousse Gastronomique, 1938 год издания

Эта книга посвящена закускам. В самом полном и разнообразном смысле этого вкусного слова. И прежде чем мы начнем наше повествование, давайте немного пофилософствуем на эту животрепещущую тему. Поверьте, есть о чем.

Итак, как сообщает нам Даль в св¼оем Словаре, закуска — это «в высшем обществе: завтрак до обеда, водка с соленую и другой снедью; иногда ранний обед: ***именинная закуска***; в народе же более употребительно множественное ***закуски***: десерт, заедка, верхосытка, лакомства, сласти, пряники». Непременно отметим это замечательное «в высшем обществе» и возрадуемся, что и мы теперь «посвящены». Недаром Даль сопровождает свое определение таким малоизвестным словом, как «закусник — охочий до закусок, лакомка, солоща». Как водится у нас, народный смысл «закуска» напрочь забылся, а вот аристократический — оброс народным множественным числом и зашагал в массы, причем умудрился при этом даже перешагнуть границы нашей Родины.

Первым пропагандистом русских закусок на Западе стал великий французский повар Юрбен Дюбуа (1818–1901), одно время работавший в России шеф-поваром у графа Орлова. Во Франции до той поры тоже существовало нечто напоминающее наши закуски — ***hors d'oeuvre*** (буквально: «вне основной части», то есть вставка, дополнение). Такое легкое изысканное (по объему очень небольшое) кушанье на обеде подавали после супа для стимуляции аппетита перед следующими более обстоятельными блюдами. «Вставка» могла быть холодной или горячей. Список холодных ***hors d'oeuvre*** всегда был обширен: маринованная или копченая рыба или морепродукты, овощи, колбасные изделия, икра, салаты, коктейль из креветок. Из горячих — крокеты, волованы, пирожки.

Обычай подачи закусок перед едой, привезенный Дюбуа из России на родину, показался французам интересным. Они

немножко пораскинули мозгами, кое-что адаптировали, кое-что модифицировали конечно же, наше щедрое изобилие в чем-то заменили разумным для желудка (приученного к хорошей еде) набором, и термин ***hors d'oeuvre a la russe*** занял свое место во французской кухне. В свою очередь, и мы переняли французский термин «антре» (entree; буквально «вступление») — так стали называть блюдо «первой перемены», подаваемое на торжественных и официальных обедах перед основным, как правило мясным, блюдом. Сегодня антре — это чаще всего блюдо из яиц, салат (не из зелени) или charcuterie (шаркютри) — мясные закуски (колбасы, паштеты или ветчина), а термином ***entree a la russe*** в международных ресторанах стали частенько именовать рыбную закуску «по-русски» — черную и красную икру, семгу и осетрину.

В дореволюционной России в такую первую перемену обычно подавали суп, одну закуску и пирог с мясом, дичью или рыбой (пастет) или кулебяку. А в XIX веке название «антре» носили закуски с подноса — например, в богатых домах по большим праздникам для угощения мелких чиновников, являвшихся с поздравлениями, в приемную выставляли поднос с рюмками, бутербродами и солеными огурчиками.

Особенно важным считалось не столько, чем закусывают, сколько — что закусывают. По русскому обычаю к закуске подавалась водка разных сортов. Закуски сервировались в отдельной комнате рядом со столовой перед любой праздничной трапезой — гости там выпивали и закусывали стоя. Этот своеобразный пролог к ужину и назывался «закусить». Вот этой тонкости французы и не учли. И уже великий Огюст Эскофье в конце XIX века пишет в своем «Кулинарном путеводителе»: «Гостеприимные хозяева и метрдотели, скорее суетливые и усердные, чем думающие, ввели и у нас моду на закуски, не учитывая особенностей климата, того, что у нас другие национальные традиции, вкусы, привычки и темперамент. Они стали накрывать этими «закусками» те же столы, за которыми люди потом ужинали, что уже было нарушением традиции. К тому же, этим словом стали именовать и обычные французские холодные блюда. К счастью, сейчас стали понимать нелепость введения такого варварского обычая, и его сейчас можно редко встретить во французских ресторанах. Мы считаем, что холодные закуски не должны подаваться во время ужина, ибо их употребление нелогично и они лишь способны притупить вкус супа. Единственное исключение можно сделать для черной икры, но лишь тогда, когда она очень свежая и наивысшего качества, или для изысканных устриц, когда они подаются вместе с очень

сухими белыми винами (бордо или рейнское вино). Однако рыба любых сортов и в любом виде, салаты и маринованные овощи должны быть вычеркнуты из меню любого ужина».

В этой, возможно, слегка резковатой отповеди закускам заложен определенный смысл, весьма современный по сути. Вспомните сами свои хлебосольные праздничные обеды, когда гости, отведав всевозможных салатов «Оливье» (куда ж без них), селедочки под шубой, соленых огурчиков, маринованных грибочков, мясных нарезок, яичек с черной и красной икоркой, вкусных горячих «с пылу, с жару» пирожков (почти все это вы найдете в нашей книге), неожиданно оказывались беспомощными перед истекающим жирком запеченным в фольге окороком, огромным румяным судаком с хрустящей корочкой, гусем с яблоками и квашеной капустой или (не дай Бог!) молочным поросенком. То, что вы считали главным блюдом застолья, то, чем заслуженно заранее гордились и готовили с особой любовью, остывает на столе почти нетронутым и вызывает у ваших гостей скорее отвращение, чем восхищение. Перекормили вы их! И всему виной — закуски…

Именно поэтому Жан-Франсуа Ревель в своей книге «Кухня и культура», изданной в 1993 году, пишет: «В «Гастрономическом Ларуссе» издания 1938 года читаем фразу, открывающую статью «Закуски»: «В настоящее время принято сервировать в начале обеда богатый выбор закусок. Эта практика, первоначально очень модная в ресторанах, распространилась теперь и в частных домах». Эта «мода», явно воспринимаемая тогдашним «Ларуссом» как совсем недавняя, увы, совершенно прошла всего лишь 55 лет спустя.

В наши дни закуски практически исчезли из меню ресторанов, во всяком случае во Франции. Они худо-бедно выживают в некоторых частных домах, которые оживляют оригинальность взглядов хозяина или хозяйки. Знаком времени можно считать тот факт, что рубрика «Закуски» просто-напросто улетучилась из «Кулинарного Ларусса» образца 1990 года. Новый «Ларусс» нашел возможность посвятить лишь две страницы из восьмисот тому, что ныне деградировало до уровня ***amuse-gueuele*** — «затравки», этого невыразительного корма, как правило удручающе заурядного. Разумеется, на их месте в алфавите «Ларусса» 1990 года фигурируют другие блюда, которые можно было бы отнести к классическим закускам. Остается добавить, что в теории и на практике закуски перестали трактоваться как отдельная глава в создании стройного и большого меню».

В одном из американских кулинарных толковых словарей приводится такое определение термина ***zakuski***: «Русская версия

tapas (обобщенное название испанских закусок) с большим количеством еды и водки». Впрочем, не так уж это определение и далеко от истины. Просто надо знать меру, да и закуски должны быть легкими, состоящими из изысканных продуктов, как правило, небольшого объема, но обладающих безупречным вкусом. И, наконец, в определенных ситуациях ваш стол вообще может быть закусочным. Кому, например, не известна ставшая крылатой фраза булгаковского Воланда, появившегося перед мутными очами Степы Лиходеева: «Следуйте старому мудрому правилу — лечить подобное подобным. Единственное, что вернет вас к жизни, это две стопки водки с острой и горячей закуской»… Поэтому правильно понимаемая и вовремя поданная закуска — это прежде всего победа воображения повара над излишним иногда обилием. А вот этого вам мы и желаем. Приятного аппетита!

Салаты

— По-моему, — предложил доктор Артишок, — нужно обложить больного сырыми артишоками!

— Все это вздор и чепуха! — воскликнул известный профессор, синьор Салато-Шпина-то. — Какой это осел прописал артишоки? Попробуйте лечить его свежим салатом.

Джанни Родари «Чиполлино»

Когда мы слышим или произносим слово «салат», то невольно хочется продолжить — «Оливье». Это как с майонезом случилось. Майонез — это всего лишь один из многочисленных холодных соусов. А получается, что это некий обособленный продукт. В общем, как писал Маяковский: «Мы говорим партия — подразумеваем Ленин!» Считается, что салат как концепцию смешивания продуктов придумали итальянцы, и само его название происходит от итальянского salato — «соленый». По этому поводу не можем не привести строки Владимира Филимонова, поэта пушкинской поры, автора поэмы «Обед»:

Одна Европа — гастрономка:
Давно старушка — скопидомка,
Германия ввела закон
В домашний быт полувселенной;
Мясное царство, Альбион,
Состряпал ростбиф несравненный;
Сварила Франция бульон,
Постигла в винах вдохновенье,
Их наливать и пить уменье;
Швейцарец скомкал жирный сыр;
Нам сельди посолил голландец;
Салат сготовил итальянец;
Но чтоб сытней был общий пир,
Русак поставил кулебяку,
Со щами чашу да с ухой

И вместо рому и араку
Штоф с запеканкой золотой.

Коротко и ясно — кто что придумал. А кто же все-таки «сготовил» салат «Оливье» (грешно начинать наше небольшое исследование с какого-либо другого салата!). Считают, что его придумал Люсьен Оливье. Так писал, например, Владимир Гиляровский в «Москве и Москвичах»:

Считалось особым шиком, когда обеды готовил повар-француз Оливье, еще тогда прославившийся изобретенным им «салатом Оливье», без которого обед не в обед, и тайну которого не открывал. Как ни старались гурманы, не выходило, «то, да не то».

Салат из капусты, айвы и сельдерея

500 г белокочанной капусты, 1 стебель сельдерея, 1 айва, ½ стакана уксуса, ½ ст. ложки сахарного песка.

Очищенную от кожицы айву нарежьте ломтиками, а сельдерей — тонкой соломкой длиной 5 см. Белокочанную капусту нашинкуйте, слегка подсолите и перетрите руками. Все перемешайте, сложите в салатницу, добавьте сахар и полейте уксусом. У вас получился не только легкий освежающий салатик, но и прекрасный гарнир к любым мясным и рыбным блюдам.

Мясной салат

250 г вареного мяса, 400 г картофеля, сваренного в мундире, 400 г свежих помидоров, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 стакан уксусной заправки, ¼ ч. ложки свежемолотого черного перца.

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать вареное мясо и помидоры. В салатницу положить ровным слоем помидоры. Посыпать солью и перцем. Сверху положить слой мяса и на него слой картофеля, посыпать их также солью и перцем. Полить заправкой и украсить яйцом, разрезанным на четыре части.

Речь идет о ресторане «Эрмитаж» на Трубной площади в Москве. Есть и другое мнение: да, был повар Оливье, он готовил по заказам и приглашениям на пол-Москвы царствования Александра-миротворца. И готовил он зафиксированный еще в кулинарных книгах XVIII века салат «Оливье». Назывался этот

салат по имени майонеза «Оливье». Хотя и считается, что тайна этого салата «ушла» вместе с Оливье (журнал «Огонек» от 21 декабря 1998 года сообщал, что он похоронен на Немецком (Введенском) кладбище в Москве, участок 12), во многих российских кулинарных книгах начала века приводятся его многочисленные рецепты. Вот один из них:

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

2 рябчика, телячий язык, четверть фунта паюсной икры, полфунта свежего салата, 25 шт. отварных раков, полбанки пикулей, полбанки сои кабуль, два свежих огурца, четверть фунта каперсов, 5 яиц вкрутую.

Для соуса: майонез «Провансаль» должен быть приготовлен на французском уксусе из 2 яиц и 1 фунта прованского (оливкового) масла.

По поводу ланспика (вид заливного) вроде бы все понятно — в той же старинной книге найдем рецепт.

ЛАНСПИК

Обыкновенный ланспик приготовляется из телячьих ножек или из телячьей головки, удалив из последней мозг и язык. На каждый фунт ножек и головки надо лить по три стакана холодной воды и положить нужное количество кореньев, варить на легком огне часов около семи, т. е. до времени, когда мясо и кости окажутся совершенно разваренными. Процедить бульон в чистую кастрюлю. Прибавить уксусу, полагая полстакана на восемь стаканов бульона, а еще лучше стакан мадеры или два стакана белого вина, немного лимонного сока, немного лаврового листа, гвоздики, перца в горошинах. Прокипятить. Закончить оттяжкой из белков и рубленого мяса, процедить, остудить. Если бы полученный бульон на пробу оказался недостаточно густым, высадить (выпарить. — *Прим. авт.*) на большом огне до надлежащей густоты. Прибавить небольшое количество желатина.

Обратите внимание на один из ингредиентов салата — соя-кабуль. По поводу сои-кабуль не все так просто. В одних старых рецептах компонент упоминается как соя-кабуль, в других — как соус кабуль. «Соей», судя по Далю, в России называли «пряную приправу, подливу к яствам», тот есть острую подливу, а вовсе не сою или соевый соус, как можно было бы подумать.

Куриный салат с абрикосами

300 г отварной куриной мякоти, 500 г спелых абрикосов, 1 яблоко, 1 ст. ложка измельченных грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки сметаны, соль

и сахар по вкусу.

Мелко нарежьте куриное мясо, абрикосы и яблоки. Для заправки тщательно смешайте сметану, майонез, приправьте сахаром и, если это необходимо, солью. Готовый салат посыпьте грецкими орехами (для лучшего, естественно, эффекта).

Салат Джеймса Бонда

1 манго, 300 гтвердого сыра, 100 г ветчины, 150 мл натурального йогурта, кинза, карри по вкусу.

Сыр натрите на мелкой терке, мякоть манго и ветчину нарежьте ломтиками, все перемешайте и залейте йогуртом, смешанным с порошком карри. При подаче не забудьте посыпать шинкованной зеленью кинзы.

С тех пор, как здесь живет профессор со своею супругой, жизнь выбилась из колеи. Сплю не вовремя, за завтраком и обедом ем разные кабули, пью вина. нездорово все это! Прежде минуты свободной не было, я и Соня работали — мое почтение, а теперь работает одна Соня, а я сплю, ем, пью… Нехорошо!

…

А.П. Чехов «Дядя Ваня»

Отсюда встречающиеся в старых кулинарных книгах: соя «грибная», соя «анчоусная», соя «рыбная» и соя-кабуль — острый пикантный соус. К этому добавляется жгучий перец (или перечная эссенция), бульон и уксус. В результате должен получиться соус, напоминающий по консистенции горчицу. И в том, и в другом случае из контекста ясно, что его использовали для придания блюдам или соусам остроты и пикантности.

ПИКАНТНЫЙ СОУС «КАБУЛЬ»

200 частей мясного бульона, 150 частей пюре-томата, 50 частей моркови изрезанной, 25 частей лука репчатого, 10 частей перца красного стручкового, 0,5 части перца английского цельного, 0,5 части гвоздики цельной, 200 частей уксуса (6 %-ного).

Кипятят до тех пор, пока овощи не сделаются совершенно мягкими, добавляя время от времени кипяток. Затем протирают их через частое сито, вновь кипятят до получения сиропообразной жидкости. Жидкость изливают в стеклянные банки, которые закупоривают пробками и завязывают бечевками. Затем приступают к стерилизации, т. е. банки с соусом ставят в

глубокую кастрюлю, обложив их предварительно соломой, наливают в кастрюлю холодной воды так, чтобы горлышки банок не были покрыты водой, нагревают кастрюлю на плите и кипятят в продолжение четверти часа, после чего банки вынимают и по охлаждении пробки заливают бутылочной смолой. Хранят в прохладном месте.

СОУС «КАБУЛЬ»

20 г муки, 10 г сливочного масла, 50 г бульона, 20 г хрена, 20 г сливкок, соль.

Соус готовится из пассерованной на сливочном масле муки, бульона (или воды), тертого хрена, сливок и соли.

Тем не менее «соевая версия» тоже заслуживает внимания. В трудах одного из советских НИИ по изучению сои можно найти следующее:

Дальнейшее развитие исследований по вопросам получения соевой муки представлено в трудах научно-исследовательской лаборатории по переработке сои, вышедших в 1940 году. Были представлены работы по химическому составу соевой муки, способах дезодорации, способах и технологиях подготовки зерна перед размолом. Кроме того, были представлены разработки рецептур соевых деликатесных соусов типа Соя-Кабуль и Соя-Восток.

Возвращаясь к салату «Оливье», приведем еще один рецепт начала XX века:

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»-2

2 рябчика, 1 телячий язык, 5 крутых яиц, ¼ фунта каперсов, 2 свежих огурца, ¼ фунта паюсной икры, 25 штук отварных раков (или 1 банка омаров), ½ фунта свежего салата, ½ банки пикулей, ½ банки сои-кабуль, майонез «Провансаль» (французский уксус, 2 яйца и фунт прованского масла).

Анализируя этот рецепт, можно сделать следующие выводы. Во-первых, из настоящих «французских» продуктов в этом салате используется только майонез (некоторые специалисты-историки считают, что первоначально блюдо называлось «майонез из дичи»). Во-вторых, колбаса, которую чаще всего кладут в «Оливье» современные домохозяйки, никогда в этом салате не использовалась — профессионалы всегда предпочитали нарезанное кусочками мясо домашней птицы или дичи, и только изредка его заменяли отварной говядиной или ветчиной.

Салат из манго

1 большой плод манго или два маленьких, 2 средних помидора, 2 небольшие луковицы, мелко нарезанные, 1 лимон, 2 ч. ложки оливкового масла, щепотка сухой горчицы.

Острым ножом разрежьте манго пополам вокруг косточки. От среза очистите кожу, срезая ломтики по кругу, нарубите их на мелкие кусочки (на укус) и сложите в миску. Нарежьте помидоры и лук, добавьте их к манго и осторожно перемешайте. В небольшой миске взбейте венчиком сок лимона, масло и горчицу, полейте салат, еще раз перемешайте, охладите примерно в течение 1 ч и подавайте.

Салат из картофеля и кокосового ореха

6 средних картофелин, 400 мл йогурта, 1,5 ч. ложки соли, 100 г натертой мякоти кокосового ореха, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка семян горчицы, 1 стручок мелко нарезанного свежего острого перца, 2 твердых спелых помидора (каждый нарезать на 8 частей), 1 ст. ложка натертого свежего имбиря, несколько веточек петрушки.

Отварите картофель «в мундире», остудите. Очистите, нарежьте кубиками. Смешайте йогурт, соль и натертый кокосовый орех. Разогрейте масло в маленькой сковороде, бросьте туда семена горчицы и сразу же накройте крышкой, чтобы семена не «выпрыгивали» на плиту. Когда они перестанут трещать, добавьте имбирь и перец. Помешивайте несколько секунд. Вылейте полученную смесь в миску с йогуртом, бросьте туда же кубики картофеля, перемешайте и осторожно потрясите, чтобы картофель равномерно покрылся слоем йогурта и пряностей. Подавайте охлажденным, украсив петрушкой и дольками помидоров. Этот салат прекрасно сочетается с любым блюдом.

В-третьих — важным ингредиентом являются раковые шейки или крабы. Для этого салата лучше подходят маринованные, а не соленые огурцы и очищенные от кожуры сладкие или кисло-сладкие яблоки (есть мнение, что хороши моченые яблоки). Известны и классические пропорции этого «короля» современного русского праздничного стола:

6 картофелин, 3 моркови, 2 луковицы, 1–2 небольших маринованных огурчика, 1 яблоко, 200 граммов отварной курицы, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 3 яйца, 1–2 банки майонеза, соль и молотый перец по вкусу. Обязательное условие —

все продукты должны быть тонко и ровно нарезаны.

Есть хорошая методика определения количества салата на число участников трапезы. Чтобы всем его хватило, надо брать за основу картофель — сколько едоков ожидается за столом, столько картофелин для него надо приготовить (это с учетом того, что на столе есть другие закуски — у нас в России всякая еда — это закуска! — и предполагается горячее). Таким образом, часто в рецептах «Оливье» количество ингредиентов «привязано» именно к картошке — и это разумно. Есть легенда о том, как появилась в «Оливье» морковка. Приписывается это наблюдение Светлову. В 1930-е годы в ресторане Дома литераторов вместо крабов в этот салат подвыпившим гостям стали класть мелко нарезанную морковь. По цвету похоже, а по вкусу в таком состоянии сложно разобраться.

> ***Russian Salad***
>
> *1 отварная молодая картофелина, 3 вареных яйца, 1 целая отварная морковь, 1 банка зеленого горошка, ½ луковицы, 1 ломтик холодного ростбифа, 1 маринованный огурец, 1 чашка майонеза, 1 ст. ложка укропа.*
>
> Нарезать все ингредиенты маленькими кубиками, сложить все в большую миску. Все смешать, добавить требуемое количество майонеза. Украсить свежим укропом и подавать с водкой, маринованными огурцами и ржаным черным хлебом.

В тридцатых годах XX века о салате вспомнил Иван Михайлович Иванов, шеф-повар ресторана «Москва», служивший в молодости подмастерьем у Оливье. Русский кулинар, ориентируясь на борьбу с космополитизмом, заменил буржуйского рябчика на рабоче-крестьянскую курицу и назвал свое творение салат «Столичный» (наверное, за его «столичное» происхождение, хотя столица во время создания оригинала все-таки была в Петербурге, а не в Москве). В сороковых закуска начала свое триумфальное шествие по советским ресторанам, а в пятидесятых «Столичный» окончательно выбил демократичный винегрет с праздничного стола. И тем не менее в меню английских, французских, американских и даже испанских кафе он встречается именно как «Русский салат» — например: Salade a la Russe (иногда даже как Salade Olivier и очень редко как Stolichnyi Salat). Даже в ресторанах Канарских островов (!) его называют Ensalada russa и готовят из нарезанного крупными кусками картофеля, зеленого горошка, любой рыбы в масле, вареных яиц, моркови, лука и, конечно же, майонеза.

ENSALADA RUSSA

Для салата: *3 средние картофелины, нарезанные кубиками, 2 чашки молодого горошка или 1 банка консервированного, 2 чашки свежей зеленой фасоли (или 1 банка консервированной нарезанной зеленой фасоли), 1 чашка нарезанной кубиками моркови, 1 чашка нарезанной кубиками свеклы, 1 чашка нарезанных пластинками отварных грибов, 1 чашка фаршированных зеленым перцем оливок, 1 маленькая банка коктейльных луковичек (без рассола), 3 маленькие баночки маринованных сердцевин артишоков, 1 чашка спаржи, 3 ст. ложки нарезанной петрушки, 4 сваренных вкрутую яйца. Все свежие овощи должны быть сварены и хорошо обсушены.*

Для заправки: 2,5 чашки майонеза, ¼ чашки красного винного уксуса, чеснок, соль и перец по вкусу. Поместить все ингредиенты, кроме спаржи и яиц, в большую миску. Смешать компоненты заправки и полить овощи. Аккуратно перемешать. Дать постоять как минимум 4 ч или оставить на ночь. Подавать в «чашечках» латука, гарнировать спаржей и яйцами. Или на большом плоском блюде, выложенном листиками салата, украсить также спаржей и яйцами. Очень хорошо подать этот салат к запеченной ветчине или жареной курице.

Russian Potato Salad

4 моркови, 4–5 картофелин, ½ чашки отваренного гороха, ½ чашки нарезанных пикулей, 100 г маслин, 30 г каперсов, 4–5 ст. ложек майонеза, 1 крутое яйцо и 1 отварная свекла, нарезанные дольками.

Сварить морковь и картофель. Обсушить и охладить. Добавить горох и пикули, оливки, каперсы и майонез. Перемешать. Украсить дольками яиц и свеклы.

Приведем еще версии русских салатов в иностранной «обработке».

ENSALADILLA RUSSA

Картофель, морковь, консервированный тунец, горошек, соль.

Отварить картофель и морковь отдельно, охладить и нарезать маленькими кубиками. Сделать густой майонез или взять готовый. Смешать все ингредиенты. Можно подавать на маленьких тарелках или на ломтике французского батона. Другими ингредиентами могут быть кусочки креветок или маленькие кубики яблока.

STOLICHNYI SALAT

2 стебля зеленого лука, 1 яблоко, 1 кислое яблоко, 4 красных картофелины (с красной кожурой), 200 г куриного мяса,

нарезанного кубиками ½ дюйма, 1 очищенная морковь, ½ чашки гороха, 1 очищенный апельсин, 3 крутых яичных желтка, 3 ст. ложки оливкового масла, ¼ чашки майонеза, ¼ чашки сметаны или йогурта, 2 ст. ложки яблочного уксуса, ½ ч. ложки соли, 1 ч. ложки белого молотого перца, 1 ст. ложка белого винного уксуса, 2 ст. ложки нарезанной петрушки, 1 ст. ложка нарезанного укропа.

Нарезать яблоки. Отварить картофель, обсушить, очистить и нарезать кубиками ½ дюйма. Отварить до мягкости морковь. Нарезать ее кружочками в ¼ дюйма толщиной. Отварить горох в соленой воде от картофеля 5 мин и обсушить. Очистить и разделить на дольки апельсин, удалить перегородки и нарезать на кусочки в 1 дюйм. Смешать фрукты и овощи и отваренные куриные кубики. Протереть желтки через сито и смешать с оливковым маслом до образования однородной кремистой пасты. Вмешать яблочный уксус, половину майонеза и сметаны/йогурта. Приправить по вкусу. Полить заправкой смесь овощей, перемешать, накрыть крышкой и дать настояться 8-12 ч. Переложить в большую миску. Смешать оставшиеся ингредиенты, кроме петрушки и укропа. Полить салат заправкой и посыпать зеленью. Подавать на листьях салата или красной капусты.

Вряд ли эти салаты лучше, чем у вашей любимой тещи. Хотя. Не исключено, что на чужбине родимый «Оливье» покажется вам значительно вкуснее — ностальгия многое меняет. Ну ведь не зря же многие наши соотечественники и в США, и в Израиле так смачно и с такой тоской вспоминают именно этот салат, превратившийся для них в какой-то кулинарный фетиш.

Картофельный салат с вином

Салат из картофеля, отваренного в воде с красным вином, шалфеем, розмарином, чесноком, солью и перцем (горошком); картофель нарезают кружками, заправляют оливковым маслом с добавкой небольшого количества отвара и приправляют солью и молотым перцем.

Теперь посмотрим, как у них там, за бугром, обстоит дело. Есть ли у них свой «Оливье»? Оказывается, есть. Называется он не менее звучным словом «Цезарь», а его рецепт Международное общество эпикурейцев выставило в номинации «Лучший американский рецепт за последние 50 лет». Это распространенный в США салат из зеленых салатных листьев, тертого пармезанского сыра, гренок и анчоусов, который обычно подается с соусом из оливкового масла, лимонного сока, чеснока и яиц.

Считается, что лучше всего для этого блюда использовать

салат-ромэн — разновидность салата-латука с сочными, чуть горьковатыми листьями.

«Цезарь» моложе «Оливье». По одной из версий он был «изобретен» в 1903 году чикагским шеф-поваром, американцем итальянского происхождения Джакомом Юнием и назван им в честь самого Юлия Цезаря. Другая, более реальная, на наш взгляд, версия утверждает, что салат был придуман в 1924 году итальянским поваром Цезарем Кардини, открывшим сеть ресторанов в Тихуане (Мексика). Дело было так: в День независимости, отмечаемый 4 июля, ресторан Цезаря Кардини в небольшом городишке южнее Сан-Диего был заполнен киношниками, сбежавшими из Голливуда. Они собирались отметить праздник обильной выпивкой, что было очень тяжело сделать во времена сухого закона в Лос-Анджелесе. Выпивки было достаточно, а с едой был полный провал — все запасы кончились, соседние магазины были или закрыты, или уже опустошены — праздник все-таки. Цезарю оставалось лишь придумать что-то с теми немногочисленными ингредиентами, что остались в кладовой — салат, оливковое масло, хлеб, решетка яиц. Ни одна из вариаций, придуманных им на ходу, его не удовлетворила, и тут он вспомнил, как его мать-итальянка учила сына: яйцо, опущенное в кипяток ровно на 60 с, приобретает консистенцию, которая покрывает зелень как хорошая салатная заправка (или как сейчас модно выражаться «дрессинг»). Кардини натер салатную миску чесноком, разбил туда яйца, вынутые из кипятка, порвал салатные листья на небольшие куски, добавил тертый сыр, уксус, лимонный сок, приправы и чесночные крутоны, поджаренные на оливковом масле.

Салат из кальмаров

Кальмаров отваривают около 15 мин в подсоленной воде, нарезают и еще теплых заливают маринадом из оливкового масла, горчицы, лимонного сока, чеснока, соли и перца. После того как кальмары немного пропитаются, в блюдо добавляют разрезанные на 4 части помидоры и кружочки лука. Украшают такой салат маслинами и петрушкой, а подают с белым хлебом.

Гости, как гласит история, были так довольны, что ничего больше и не просили, слава же салата распространилась по всему континенту. Говорят, что Кардини возражал против того, чтобы в этот салат добавляли анчоусы, которые, по его мнению, делают блюдо несколько грубоватым. А в 1948 году он даже запатентовал соус для этого салата, который до сих пор продается под названием «Cardini's Original Caesar dressing mix». По другой

версии, салат Цезаря был «изобретен» в 1903 году шеф-поваром из Чикаго, американцем итальянского происхождения Джакомом Юнием (Giacomo Junia) и назван им в честь Юлия Цезаря. Рецепт знаменитого салата был выставлен в номинации «Лучший американский рецепт за последние 50 лет» Международным обществом эпикурейцев, которое базируется в Париже. А сегодня салат Цезаря стал чуть ли не «дежурным блюдом» большинства не только американских, но и многих европейских ресторанов. Кстати, самая большая порция салата была приготовлена в Нью-Йорке. Это был, естественно, салат «Цезарь», весивший 2,5 тонны.

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

6 кусков белого хлеба без корки, 1 головка салата-ромэн, 100 г тертого сыра «пармезан», 1 сырое яйцо, 1 толченый зубчик чеснока, 3 ст. ложки свежего лимонного сока, ½ ч. ложки горчицы или ¼ ч. ложки вустерского соуса, ¾ стакана оливкового масла, 5–7 филе анчоусов.

Сначала готовим заправку. Смешиваем до однородной массы яйцо, чеснок, лимонный сок, горчицу и анчоусы. Добавляем, не переставая мешать, оливковое масло — должна получиться светлая однородная и довольно густая заправка. Теперь можно приступить к салату. Хлеб нарежем маленькими кубиками, подрумяним в небольшом количестве оливкового масла (можно сбрызнуть маслом и подсушить в духовке) и даем остыть. Салат рвем исключительно руками (нож даже не доставайте!) на крупные куски. Аккуратно смешиваем половину обжаренного хлеба, половину тертого сыра и половину заправки. Осталось посыпать салат сверху остальным хлебом, сыром и полить оставшейся заправкой. Запивать салат «Цезарь» специалисты советуют белым чуть сладковатым вином типа «Шабли» (***Chablis***), хотя вполне подойдет и недорогое калифорнийское «Шардоне» (***Chardonnay***).

Салат из шампиньонов

Нарезанные тонкими ломтиками свежие шампиньоны, чеснок и сыр «моццарелла» заправляют оливковым маслом с лимонным соком, солью и перцем.

Салат из апельсинов

Очищенные и нарезанные кружочками апельсины смешивают с нарезанным колечками луком, сбрызгивают оливковым маслом, приправляют свежемолотым черным перцем и украшают маслинами без косточек. Такой салат прекрасно подходит к блюдам из свинины.

Сегодня существует множество вариантов приготовления салата «Цезарь». В него добавляют куриное филе, телятину, морепродукты, малосольную рыбу. Варьируются также заправки. Приведем несколько рецептов:

САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА К САЛАТУ «ЦЕЗАРЬ»-1

2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка тертого хрена, 1,5 ст. ложки лимонного сока, 1/3 стакана оливкового масла, ½ ч. ложки горчичного порошка, 1 яйцо, сваренное в течение 1 мин, 2 ст. ложки тертого сыра «пармезан», ½ ч. ложки вустерского соуса.

Чеснок и филе анчоуса измельчить, добавить уксус, перемешать. Яйцо очистить. Все ингредиенты добавить к чесночно-уксусной основе, взбить в процессоре до загустения.

САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА К САЛАТУ «ЦЕЗАРЬ»-2

1 яйцо, ½ ч. ложки соли, 1¾ ч. ложки горчичного порошка, 1/д ч. ложки кайенского перца, 2 измельченных зубчика чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка красного винного уксуса, ½ ч. ложки анчоусной пасты, 1 стакан оливкового масла.

Поместить часть оливкового масла (1/3 стакана) в процессор, добавить яйцо, чеснок, горчичный порошок, кайенский перец. Включить процессор и обработать, затем постепенно добавить еще ½ стакана оливкового масла, лимонный сок. Продолжая обработку в процессоре, добавить оставшееся масло.

Однако не только этими салатами славится Америка. Интересно выглядит, например, «кобб-салат» (***Cobb salad***) из мелко нарезанного мяса курицы или индейки, бекона, крутых яиц, помидоров, авокадо, зеленого лука и водяного кресса, который заправляется соусом «винегрет» и посыпается сверху большим слоем тертого «голубого» сыра (чаще всего рокфора). Название этого широко известного сегодня в США салата связано с именем владельца голливудского ресторана «Drown Derby» Роберта Кобба, который придумал его оригинальный рецепт еще в 1926 году (получается, что «кобб-салат» ровесник «Цезаря»).

Салатная заправка к салату «Цезарь»-3

2 желтка, 1 ч. ложка измельченного чеснока, 2 ч. ложки горчицы, 2 измельченных филе анчоусов, 1,5 ч. ложки молотого черного перца, ¼ ч. ложки соли, ½ ч. ложки молотого кориандра, 1 ч. ложка вустерского соуса, 2 ч. ложки воды, 1 стакан оливкового масла, 2 ч. ложки острого томатного соуса, сок 1 лайма или ½ лимона, 3 ст. ложки тертого сыра «пармезана».

В процессор поместите все ингредиенты за

исключением оливкового масла, сока лайма и «пармезана». Обработайте и, продолжая взбивать, постепенно влейте масло, а затем, не выключая процессор, — сок лайма и сыр «пармезан».

Салатная заправка к салату «Цезарь»-4

4 желтка, 1 ч. ложка измельченного чеснока, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка лимонного сока, ½ ч. ложки вустерского соуса, 1 стакан растительного масла.

Поместите все ингредиенты в процессор, за исключением растительного масла. Обработайте, постепенно, не прекращая обработки, добавьте масло.

Салатная заправка к салату «Цезарь»-5

1–2 измельченных зубчика чеснока, 1/3 стакана винного уксуса, 8 филе анчоусов, 1 стакан растительного масла, сок ½ лимона.

В процессоре перемешать все ингредиенты, добавив сок половины лимона.

Еще один образчик американского салата — «фиамбр» — (***fiambre***) из тонко нарезанной курятины, крутых яиц, вареной свеклы, авокадо и апельсинов, приправленный соусом из настоянного на эстрагоне (тархуне) уксуса, апельсинового сока, растительного масла,

чеснока, петрушки и порошка чили. Такой своеобразный «американский винегрет» очень распространен в юго-западных штатах, где его украшают зеленым луком и традиционно подают 1 ноября, в День всех Святых.

Славятся Соединенные Штаты и салатами из консервированного тунца с майонезом, которые являются принадлежностью любой забегаловки и чаще всего закладываются в сэндвичи:

САЛАТ ИЗ ТУНЦА С МАЙОНЕЗОМ

400–600 г отварного или консервированного тунца, 1–2 крутых яйца, 1–2 маринованных или свежих огурца (редиса или помидора), измельченный укроп (зеленый лук), 150–200 г майонеза, зеленый салат.

Первый вариант: отварную рыбу накрошить рукой или нарезать острым ножом на порционные куски. На блюдо их можно выложить в форме пирамиды и залить соусом «майонез» (по желанию смешанным с зеленью петрушки или укропом). Вокруг пирамидки уложить остальные продукты салата.

Второй вариант: все составные продукты салата смешать с соусом «майонез», уложить в миску, украсить и подать на стол.

Третий вариант: на дно блюда уложить зеленый салат, на него — половину измельченных продуктов (кроме рыбы), налить часть соуса «майонез», затем положить всю нарезанную кусочками рыбу, снова полить соусом «майонез», под конец уложить оставшиеся составные продукты салата. Залить соусом «майонез». Украсить свежими овощами, перечисленными в рецепте салата.

Салатная заправка к салату «Цезарь»-6

4 яйца, 1 стакан оливкового масла, 6 ст. ложек лимонного сока, 1,5 ст. ложки тертого сыра «пармезан», 12 филе анчоуса, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка горчичного порошка.

Все ингредиенты обработать в процессоре до однородного состояния.

Салатная заправка к салату «Цезарь»-7

3 желтка, 3 ст. ложки горчицы, 2 ч. ложки измельченного чеснока, 2 филе анчоуса, 6 каперсов, ½ ч. ложки молотого белого перца, ½ ч. ложки душицы, 15 капель соуса «Табаско», 15 капель вустерского соуса, 1,5 стакана оливкового масла, 2 ч. ложки белого винного уксуса.

Все ингредиенты, за исключением оливкового масла и уксуса, обработать в процессоре, затем постепенно ввести масло, продолжая обработку. Затем постепенно ввести уксус. Заправка хранится в холодильнике не менее двух недель.

Нельзя не упомянуть здесь и знаменитый салат «Валдорф» (*Waldorf salad*), созданный в 1890-х годах в ресторане нью-йоркского гранд-отеля «Waldorf-Astoria» и ставший за прошедшее столетие непременным блюдом практически всех американских отелей и большинства крупных ресторанов. Любят его и европейские повара. В своей первоначальной версии салат состоял из нарезанного соломкой и слегка припущенного корня сельдерея, кубиков яблок и майонеза с небольшой добавкой лимонного сока. Позже в него вошли и грецкие орехи, которые стали неотъемлемой частью этого блюда. Салат «Валдорф» перед подачей непременно должен постоять 1–2 ч на холоде, а подавать его принято на листьях салата-латука. Кстати, майонез запросто можно заменить взбитыми сливками — так салат получается даже вкуснее и воздушнее.

САЛАТ «ВАЛДОРФ»

3 кислых (типа «антоновки» или «Грани Смит») яблока — снять шкуру и нарезать небольшими кубиками, 2 стакана стеблевого сельдерея, нарезанного на такие же кубики и бланшированного, ½ стакана грецких орехов, нарезанных не очень мелко, 3 ст. ложки изюма, 3 ст. ложки лимонного сока, ½ стакана майонеза, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки молотого черного перца.

Смешать все компоненты. Поставить в холодильник на 1 ч для охлаждения. Подавать на листьях салата. Можно использовать как закуску или как гарнир к ветчине. В салат можно добавить взбитые без сахара сливки.

Оценим теперь вклад в международный «салатный фонд» Франции — мировой кулинарной Мекки. Именно французы первыми ввели моду добавлять в свои салаты латук, поэтому растение практически во всех европейских странах, в том числе и в России, получило свое второе название «салат». И хотя такая практика распространилась еще в XIV веке, но даже четыре столетия спустя приготовление салата из латука считалось вершиной кулинарного искусства. Берлинские повара готовили такой салат исключительно в белых перчатках, снимая их только для перемешивания блюда, — салат перемешивали непременно руками, считая, что нож, вилка или ложка испортят вкус божественного растения. Не все приводимые здесь французские салаты будут сопровождаться строгой рецептурой — если ее не будет, мы разрешаем читателю немного пофантазировать.

Самым, пожалуй, известным считается ниццкий салат, или салат «нисуаз», — популярный на юге Франции сложный салат, основные компоненты которого: помидоры, тонко нарезанные очищенные огурцы, зеленая стручковая фасоль, картофель, маленькие донышки артишоков, стебли сельдерея, сваренные вкрутую яйца, маслины, различная зелень и обязательно каперсы. Такой салат обычно приправляют соусом из уксуса, оливкового масла, лимонного сока и чеснока. Если весь ужин будет состоять только из бутербродов и этого салата, можно дополнить это блюдо кусочками консервированного тунца и анчоусов, а подают салат «нисуаз» обычно с охлажденным белым или розовым сухим вином. Сегодня этот салат стал признанным фаворитом международной кухни, поэтому его можно отведать практически в любом приличном заведении не только Европы, но и Северной Америки, однако знатоки утверждают, что по-настоящему его умеют готовить только на родине — в Ницце. Блюдо для салата

обязательно натирают чесноком, выкладывают на него листья салата, а потом уже все остальное, куда дополнительно включают крупно нарезанные помидоры, зеленый сладкий перец, лук, поливают оливковым маслом с базиликом и посыпают свежемолотым черным перцем.

Салат из консервированного тунца (1-й вариант)

1 банка натурального консервированного тунца (250 г), 200 г свежих или соленых огурцов, 6–8 шт. отварного картофеля, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука или укропа, 2 ст. ложки разведенного уксуса, сахар, соль (по желанию — ½ -1 стакан сметаны или майонеза). Для украшения: зеленый салат, свежие помидоры и пр.

Огурцы (молодые — вместе с кожурой, крупные — очистить) и картофель нарезать маленькими кубиками. Рыбу, вынутую из консервной банки, нарезать острым ножом на кусочки. Все составные продукты салата выложить в миску. Залить соусом. Для этого сок из консервов заправить по вкусу уксусом (или лимонной кислотой), сахаром и солью. Сверху можно полить сметаной или майонезом.

Салат из консервированного тунца (2-й вариант)

1 банка натурального консервированного тунца (250 г), соус на растительном масле, 2–3 крутых яйца, 2–3 свежих помидора, маринованные сливы, свежие или консервированные стручки сладкого красного перца (по желанию и дольки апельсина).

Вынутые из банки ломтики тунца выложить на середину круглого блюда, заправить французским соусом на растительном масле, к которому добавить и сок из консервов. Вокруг уложить кружочки яйца. Посередине, на кусочки рыбы, положить дольки помидора, маринованные сливы и нарезанные стручки красного перца (по желанию и по возможности также несколько долек апельсина без кожуры). Для украшения взять немного зеленого салата или зелени петрушки.

Интересно готовится и салат «бокер» — французский салат из мелко нарезанной зелени и корня сельдерея, которые заливают заправкой из взбитых горчицы, уксуса и оливкового масла, выдерживают около часа, затем добавляют нарезанные ломтиками ветчину, маринованные грибы, яблоки, выкладывают смесь в салатник и украшают дольками вареного картофеля,

свеклы и зеленью петрушки.

САЛАТ «БОКЕР»

½ ч. ложки сухой горчицы, 3 ст. ложки 3 %-ного винного уксуса, ½ стакана оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла, 1 стакан мелко нарезанной зелени сельдерея, 2 стакана нарезанного соломкой корня сельдерея, 1 стакана нарезанной соломкой ветчины, ¼ стакана маринованных грибов, нарезанных соломкой, ¼ стакана нарезанных соломкой яблок, ½ стакана майонеза, 1 стакан нарезанного дольками вареного картофеля, 1 стакан нарезанной дольками вареной свеклы, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Соломку из корня сельдерея обдать кипятком. Горчицу, уксус, оливковое масло взбить, залить полученной заправкой зелень и корни сельдерея и выдержать 1 ч. Добавить ветчину, грибы, яблоки и осторожно перемешать с майонезом. Переложить все в блюдо, украсить дольками вареного картофеля, свеклы и зеленью петрушки.

В кафе при гимнастических залах Парижа почти всегда можно заказать «протеиновый» салат из крупно нарезанных сырых шампиньонов, тертого сыра, ветчины и латука — такой салат, по мнению спортивных врачей, укрепляет мышцы и прекрасно восстанавливает силы после тренировки:

САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ

150 г корейки или грудинки, 3 подсушенных ломтика хлеба, 1 зубчик чеснока, 2 молодые луковицы, 3 ст. ложки винного уксуса, соль и белый перец по вкусу, 3 ст. ложки орехового масла, 3 ст. ложки растительного масла (лучше оливкового), 1 кочан салата-латука, 150 г свежих шампиньонов.

Нарезать корейку тонкими полосками и обжарить до шкварок и выложить на салфетку, чтобы удалить излишек жира. Ломтики хлеба натереть чесноком (разрезав зубчик и разделив его на половинки), нарезать кубиками, засыпать на ту же сковородку и обжарить до золотистого цвета. Очистить лук, помыть и нарезать тонкими колечками. Смешать уксус с солью и перцем, добавить растительное масло и сделать заправку. Перебрать салат-латук, отделить листья от стебля, промыть под струей холодной воды, стряхнуть воду, разложить на тарелках и сбрызнуть небольшим количеством заправки. Очистить шампиньоны (не мыть), нарезать тонкими ломтиками, разложить горками в центре каждой тарелки, залить оставшейся заправкой и посыпать перцем.

Поджаренные кубики хлеба и шкварки тоже разложить на тарелках и украсить колечками лука. Салат можно есть как самостоятельную закуску, а можно подать как гарнир к мясу (например, говядине, косуле, фазану).

Поднакачав мышцы, мы сможем потихоньку добраться и до Италии — еще раз напомним, что именно эта страна считается родиной всех салатов. Особенно это касается различных овощных смесей (сельдерея, фенхеля, моркови и т. д.), которые подают на стол только свежими и только потом заправляют. Не удивительно, что подобные салаты завоевали себе прочное место в современной кухне. В изданном в 1475 году труде «***De honesta voluptate et vali-tudine***» (Об истинной радости и хорошем самочувствии), ставшем по тем временам «бестселлером», ватиканский библиотекарь, гуманист и философ Бартоломео Сакки (1421–1481) предлагает собственное «классическое» меню. Он считает, что трапезу нужно начинать с легких кушаний: салатов, сырых овощей под соусом из уксуса и оливкового масла, вареных овощей, фруктов. Затри десятилетия революционная книга Сакки выдержала шесть изданий и получила развитие. Если еще в средние века медики Салернского университета сумели убедить всех, что любая итальянская трапеза должна непременно начинаться с салатов, то один из виртуозов гильдии поваров, римлянин Сальваторе Массоньо (1559–1629), стал автором 624-страничного труда «***Archidisco o vero de I'insalata e de I'uso di essa***» («О главном блюде, или О салате, и о том, как им насладиться»), в котором ни один рецепт не был повторен дважды.

Салат «гренобльский»

3 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 1 кочан салата, 1 большая красная луковица, 150 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки белого винного уксуса, перец, соль, 4 ст. ложки орехового масла.

Снять корочку с хлеба и нарезать мякиш кубиками. Обжарить в распущенном сливочном масле и отставить в сторону. Удалить вялые листья салата, остальные отделить от стебля. Промыть салат в большом количестве воды, но не мять; выложить на дуршлаг или на полотенце, чтобы стекла вода. Порвать салат руками. Очистить лук и нарезать тонкими колечками. Крупно нарубить грецкие орехи, смешать с луком и салатом. Хорошо перемешать уксус, перец, соль и растительное масло; залить салат. Посыпать обжаренными кусочками

хлеба.

Средиземноморский салат

3 средних картофелины, 3 моркови, 150 г сыра «качиотта», 1,5 стакана горошка, 1 стакан зеленых оливок без косточек, 1 стакан маслин (черных оливок), 6 донышек артишока, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка нашинкованной петрушки, ½ стакана оливкового масла первой выжимки, 3 ст. ложки винного уксуса, 1 измельченное филе анчоуса, соль, свежемолотый черный перец.

Очистить и сварить картофель и морковь в слегка подсоленной воде. Затем нарезать на ломтики и положить в салатницу. Туда же добавить нарезанный сыр, горошек, зеленые оливки, нарезанные артишоки, каперсы и петрушку. В мисочке смешать оливковое масло, уксус и анчоусы, посолить, поперчить, вылить заправку в салат и хорошенько перемешать. Дать постоять 30 мин, а затем украсить маслинами и подавать.

Интересны и составляющие современных итальянских салатов. Несомненным признанием пользуется местный эндивий — уникальный член семейки цикориевых, который обязательно включают в список гарниров любого римского ресторана. Его перья очень тонко нарезают вдоль, замачивают в большом количестве холодной воды на несколько часов (за это время цикориевая стружка лихо закручивается) и хрустящие завитки, с приятной горчинкой, едят сырыми, сдобрив классической заправкой из оливкового масла, уксуса, чеснока и анчоусов. Из эндивия с анчоусами делают и прекрасный салат, частенько сопровождающий различные блюда из жареного мяса или рыбы. В итальянской провинции Тоскана пекут особый, очень вкусный хлеб. Когда он черствеет, его не выбрасывают, а замачивают, хорошенько отжимают, крошат, добавляют лук, помидоры, огурцы, базилик, оливковое масло и уксус. Перед вами знаменитый тосканский салат ***panzanella***, любимое летнее угощение — за уши не оттащишь! А вот неаполитанцы обожают помидоры и кладут их в большинство своих салатов.

НЕАПОЛИТАНСКИЙ САЛАТ

Нарезанные дольками зеленые помидоры, измельченные чеснок и базилик, сушеный майоран заливают оливковым маслом, перемешивают и ставят в холодильник, чтобы салат хорошо пропитался.

Обожают помидоры и на острове Капри, где так любил отдыхать Горький, только к помидорам здесь принято добавлять свежую «моццареллу».

КАПРИЙСКИЙ САЛАТ

500 г вымытых помидоров, 250 г сыра «моццарелла», базилик, майоран, соль, 4 ст. ложки оливкового масла.

Нарезать ломтиками помидоры и «моццареллу». Разложить на блюде. Осторожно перемешать и посолить, сбрызнуть оливковым маслом. Поставить пропитаться в холодильник примерно на 1 ч.

Именно в Италии появились и новые виды салатов, не содержащих ни одного растительного компонента — таков салат ***frutti del mare*** («фрукты моря»), состоящий из кусочков омаров, осьминогов, креветок, анчоусов, перемешанных с измельченными макаронами или спагетти с острыми и пряными приправами. Итальянцы и такие салаты обычно не заправляют густыми и вязкими соусами типа майонеза.

ФРУТТИ-ДЕЛЬ-МАРЕ

Кусочки отваренных омаров, осьминогов, креветок и анчоусов перемешивают с измельченными макаронами или спагетти, приправляют острыми пряными приправами и едят, запивая красным вином.

Салат с грецкими орехами

Сельдерей, цикорный салат (эндивий), очищенные грецкие орехи, разрезанные на 4 части крутые яйца, филе анчоусов, консервированный тунец с заправкой из оливкового масла, лимонного сока, уксуса и свежемолотого перца.

Рисовый салат

Отваренный до готовности в подсоленной воде рис смешивают со стручковым перцем, мелко нарубленным филе анчоусов, консервированным тунцом, каперсами и зеленым горошком, заправляют оливковым маслом и перед подачей украшают маслинами.

Еще одним популярнейшим в Италии является салат из отварной фасоли и консервированного тунца с колечками лука, мелко нарубленным базиликом и чесноком. Такой салат сбрызгивают оливковым маслом, перемешивают и дают некоторое время пропитаться. А вот любопытный рецепт еще одного итальянского салата — из арбуза и ветчины (!).

САЛАТ ИЗ АРБУЗА И ВЕТЧИНЫ

1 большой ломоть арбуза, 150 г свежего латука, 200 г ветчины (одним куском), 1 яблоко (зеленое, но спелое), 1 ст. ложка томатного пюре, 2 средних зрелых помидора, 1 ст. ложка мелко нарубленного шнитт-лука.

Вымойте салат и нарежьте тонкими полосками. Нарежьте соломкой ветчину. Вымойте яблоко и разрежьте его вместе с кожурой на небольшие дольки, удалив сердцевину. Спрыснете яблоко соком половинки лимона, чтобы не потемнело. Теперь срежьте арбузную корку, удалите семена. Нарежьте арбуз на небольшие кубики. Вымойте мяту, обсушите. Затем выложите арбуз, салат, ветчину, яблоко в большую миску. В отдельную чашку влейте сок одного лимона, оливковое масло, посолите, поперчите. Хорошенько перемешайте. Полейте соусом салат и украсьте листочками мяты.

Летний салат

Листья одуванчика, водяной кресс, бельгийский эндивий, мангольд (листовая свекла), листовая капуста, 1 чашка сметаны, сок 1,5 лимона, 8 свежих листочков мяты, 5 ст. ложек оливкового масла, перец и соль по вкусу.

Вымойте зелень в холодной воде и обсушите на чистой ткани или полотенце. Порвите зелень руками на маленькие кусочки и выложите их в салатницу. Смешайте сметану с томатным пюре и хорошенько взбейте до однородной консистенции. Полученной заправкой полейте зелень, аккуратно перемешайте салат, украсьте крупно нарезанными ломтиками помидоров и посыпьте шнитт-луком.

Кстати, во многих европейских странах существует традиция подавать легкий-прелегкий зеленый салат не в начале трапезы, как у нас, а после основного горячего блюда перед десертом (совсем не так, как у нас), чтобы подготовиться к сладкому. Для описания классического варианта такого салата обратимся к отрывку из интересного в гастрономическом аспекте романа Рекса Стаута «Слишком много поваров», который переносит нас на «слет» мэтров мирового кулинарного искусства.

Во время дегустации изысканнейших блюд свой вариант освежающего салата

приготовил итальянец Доменико Росси. Однако произошло нечто невероятное — другой мэтр, француз Пьер Мондор, брезгливо отодвинул салат Росси в сторону.

Росси обратил внимание, что Пьер Мондор не ест, и поинтересовался, не обнаружил ли тот червяков в латуке. Мондор дружелюбно, но твердо ответил ему, что специи, которыми заправлен салат, в особенности уксус, никак не сочетаются с вином, а он желал бы допить свое бургундское.

— Нет там никакого уксуса, — мрачно сказал Росси. — Я не варвар.

— Я еще не пробовал. Я лишь понюхал салат и отложил его.

— Я говорю вам, что там нет уксуса!

В салате все смешано так, как оно сотворено Богом! Латук, молодые побеги горчицы и кресс-салата, луковый сок с солью и несколько корочек хлеба, натертых чесноком!

В Италии мы едим такой салат, запивая его кьянти, и благодарим за это Господа!

— Во Франции мы этого не делаем.

А Франция, мой дорогой Росси, задает тон в таких вещах.

— Ха! — Росси вскочил на ноги. — Задает тон, потому что мы научили вас. В шестнадцатом веке вы попробовали нашу кухню и скопировали ее. Вы знаете, что каждое мало-мальски съедобное французское блюдо происходит из Италии?

Последний компонент салата является классическим в итальянской кухне. Жареные тонкие ломтики хлеба, предварительно натертые чесноком и сбрызнутые оливковым маслом, называются «кростини» (*crostini*); их подают с креветками, анчоусами, помидорами, сыром, паштетом или фасолевым пюре. Хотите приготовить «салат Росси»? Приступаем:

«САЛАТ РОССИ»

Побеги горчицы и водяного кресса, салат эскариоль, щавель (или шпинат), латук, молодые листья настурции, 1 чашка нарезанных кубиками кростини, 1 чашка оливкового масла, сок 3 лимонов, 1 ч. ложка соли, 1,5 ч. ложки свежемолотого черного перца, 1 ч. ложка лукового сока, 2 яйца, сваренных вкрутую.

Тщательно промойте зелень, обсушите ее на чистом полотенце, нарвите руками на маленькие кусочки, поместите в большую салатницу и поставьте в холодильник на время, пока вы готовите кростини и заправку. Для приготовления кростини нарежьте черствый хлеб на маленькие кубики и обжарьте их до золотистого цвета в оливковом масле, добавив мелко нарезанный чеснок. Смешайте оливковое масло, лимонный сок, соль, перец и луковый сок. Полейте этой смесью зелень и слегка перемешайте. Очень мелко покрошите яйца и посыпьте ими и кростини зелень. Перемешайте салат легкими движениями салатной ложки и вилки и подавайте.

Салат по-лигурийски

Кочанный салат, груши и крупно нарубленные грецкие орехи с заправкой из оливкового масла, лимонного сока и соли

Салат из лука

Молодой лук и филе анчоусов заправляют хорошо перемешанной смесью оливкового масла, соли, перца и винного уксуса. Иногда для такого салата берут крупный красный нежгучий лук с мягким, чуть сладковатым вкусом.

Бразильский салат из омаров

2 крупных спелых плода авокадо, 1,5 ст. ложки нарезанного шнитт-лука, 1 ст. ложка очень мелко нарезанного репчатого лука, 1 ст. ложка очень мелко нарезанной свежей петрушки, ½ ч. ложки сухой горчицы, 6 ст. ложек сухого белого вина, 3 чашки отварного мяса омара, 1,5 ч. ложки томатной пасты, 2 кочана молодого латука, ¾ чашки домашнего майонеза, 3 стручка перца, паприка.

Очистите авокадо, разрежьте вдоль пополам и нарежьте очень тонкими ломтиками. Положите в миску или кастрюлю из нержавеющей стали, добавьте шнитт-лук, репчатый лук, петрушку, сухую горчицу и вино. Поставьте в холодильник на 30 мин или 1 ч. Промойте и просушите листья салата-латука. Смешайте томатную пасту с 4 ст. ложками майонеза. Разложите листы салата на четыре салатных блюда, положите в центр 1 ст. ложку розового майонеза, сверху на листья — ломтики авокадо. Смешайте оставшийся майонез с мясом омаров и выложите на авокадо. Нарежьте тонко стручки перца, выложите сверху на мясо омара и присыпьте паприкой.

Итальянцы утверждают, что салат должны готовить четыре повара: скупой заправляет салат уксусом, философ добавляет в него соль, щедрый поливает его маслом, а художник перемешивает. Вот так-то!

А вот испанцы чаще всего кладут в свои многочисленные салаты (ensaladas) помидоры вместе с латуком, луком и оливками. Поехали в Испанию. Вообще в этой стране не очень-то «колдуют» над салатом. Видимо, обилие овощей порождает столь непочтительное к ним отношение — латук хоть и моют (большое спасибо!), но воду не стряхивают, уж это точно. Готовый салат, как правило, подают без заправки, и вы сами по собственному

вкусу поливаете его оливковым маслом и винным уксусом. Кстати, одна из народных испанских пословиц гласит: «Салат для кутилы должен быть с маслом, для скряги — с уксусом, для политика — с солью, а их смесь — для сумасшедшего». Выбирайте сами.

ИСПАНСКИЙ САЛАТ

12 маленьких свеколок, 2 апельсина, ¼ луковицы, разрезанной пополам и тонко нарезанной полуколечками, 10 крупно нарезанных листочков свежей мяты, соль и перец по вкусу, оливковое масло первой выжимки (на бутылке должно быть написано «Extravirgin olive oil»).

Вы наверняка думаете, что мы сейчас нарубим все в миску, польем маслом, воткнем ложку и начнем уписывать за обе щеки? Не тут-то было! Мы же «испанцы» — куда торопиться. Сначала аккуратненько уложим неочищенные свеколки в устланный фольгой противень, закроем их сверху другим листом фольги и плотно защиплем края. Включаем духовку, и пока она разогревается до 200 °С (там наверху должен быть градусник — следите), не спеша делаем пару глотков вина. Духовка нагрелась? Отлично! Ставим туда противень, и у нас есть целых 20 мин, чтобы заняться остальными овощами. Не торопясь, почистим апельсины, разделим их на дольки, удалим пленки, семена и выложим в салатницу вместе с нарезанным луком и мятой. Красота! Еще глоток вина. Когда свекла станет мягкой (это можно проверить, осторожно протыкая ее ножом), вынимаем ее из духовки, остужаем под струей холодной воды, снимаем кожуру и разрезаем — сначала пополам, а затем нарезаем тоненькими красивыми ломтиками. Добавляем их в салатницу (стало еще красивее!), приправляем салат солью и перцем, заправляем ароматным оливковым маслом (на свой вкус) и перемешиваем легкими движениями — снизу вверх, снизу вверх, снизу вверх… Салат можно есть сразу (если не терпиться), а лучше дать постоять в холодильнике пару часов, чтобы хорошенько настоялся. Приятного аппетита!

Винегрет с мясом

200 г яйца, 200 г салата, 100 г свеклы, 300 г моркови, 100 г фруктов маринованных, 350 г майонеза.

Баранину, ветчину, языки и др. нарезать тонкими маленькими ломтиками; так же нарезать вареный картофель, соленые или свежие огурцы или корнишоны, добавить нарезанный салат и заправить соусом «майонез», солью и перцем. В остальном винегрет

приготовить обычным способом. При украшении добавить вареное яйцо, нарезанное дольками.

Традиционным блюдом Гранады является «ремохон» (**remojon granadino**) — довольно необычный салат из вяленой трески с апельсинами и оливками (только представьте себе подобное вкусовое сочетание!). Это блюдо возникло в плодородной, покрытой апельсиновыми и оливковыми рощами долине Лекрин (по-арабски — «долина счастья»), расположенной в 30 км от Гранады. До начала XVII века здесь жили мориски — насильственно обращенные в христианство мусульмане, оставшиеся в Испании после падения в 1492 году эмирата Гранады. В 1610 году морисков из Испании изгнали, а «ремохон» жив до сих пор — самый арабский из всех испанских рыбных салатов, сочетающий в себе соленое, сладкое и горькое.

«РЕМОХОН»

100 г вяленой соленой трески, 6 апельсинов (очищенных от кожуры и нарезанных ломтиками), 1 красная луковица (нарезанная колечками), 1 толченый зубчик чеснока, 4 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка винного уксуса, несколько кусочков высушенного красного стручкового перца (по желанию), 50 г маслин или оливок.

Сначала обжариваем на открытом огне или на гриле заранее вымоченную треску (прямо целиком), чтобы она слегка подрумянилась и стала помягче. Выкладываем треску на бумажное полотенце, а тем временем принимаемся за приготовление заправки — растираем чеснок с маслом, уксусом и красным перцем. Все составляющие готовы, осталось правильно их соединить. На блюдо красиво укладываем ломтики апельсинов и колечки лука. Снимаем с трески кожу, удаляем кости, мелко режем и также выкладываем на блюдо. Поливаем сверху чесночной заправкой и украшаем оливками. Имейте в виду, что салат придется приготовить примерно за 2 чдо подачи, чтобы он как следует пропитался.

Винегрет овощной

100 г огурцов, 100 г квашенной капусты, 100 г лука зеленого, 100 г салата, 30 г 3 %-ного уксуса, 20 г масла растительного или 50 г заправки салатной или майонеза, горчица, перец, нарезанный ломтиками.

Зеленый или репчатый лук нашинковать. Квашенную капусту перебрать и отжать, а если она слишком кислая, то и промыть. Заправить овощи растительным маслом, уксусом, солью, перцем, горчицей и перемешать.

Винегрет можно заправить соусом «майонез». Летом в винегрет можно положить свежие помидоры, зеленый салат, а квашенную капусту заменить маринованной. Подать винегрет в салатнике или на тарелке, украсить листьями зеленого салата, кольцами репчатого лука или зеленым луком.

Можете попытаться приготовить и фирменный андалусский рисовый салат.

АНДАЛУССКИЙ РИСОВЫЙ САЛАТ

1 стакан отварного риса, 1 ч. ложка соли, 8 ст. ложек оливкового масла, 3 ст. ложки винного уксуса, 1 большой толченый зубчик чеснока, 1 мелко нарезанная маленькая луковица, соль, перец, 350-граммовая банка консервированного перца, 2 ст. ложки мелко нарезанной петрушки, маслины и оливки.

Моем и откидываем на дуршлаг консервированный стручковый перец. Отбираем 6 стручков и нарезаем их узкими полосками (для украшения), а остальные мелко рубим. В слегка остуженный рис добавляем масло, уксус, мелко нарезанные перец и петрушку. Слегка перемешиваем, выкладываем в салатницу, закрываем крышкой и ставим в холодильник, чтобы как следует охладился. Главное мы сделали. Осталось вынуть салат, украсить его полосками перца, оливками и маслинами. Фантазию проявите сами.

Из омаров (если вы не знаете, куда их девать) можно соорудить и знаменитый салат из Эссекса — графства на юго-востоке Великобритании, у Северного моря, где еще в VI веке саксы основали одноименное королевство.

САЛАТ ИЗ ЭССЕКСА

Нарезанную мякоть отваренного омара заправьте смесью майонеза и горчицы, добавьте ломтики бланшированного корня сельдерея, немного измельченных каперсов, анчоусов и зеленого лука. Подавайте на листьях салата, украсив оливками и четвертинками сваренных вкрутую яиц.

Винегрет горячий

100 г брюквы, 100 г корня сельдерея, 150 г зеленого горошка, 200 г соленых огурцов, 200 г соленых грибов.

Для соуса: 250 г овощного отвара, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 100 г молока, зелень петрушки, укроп.

Брюкву и сельдерей мелко нарезать, отварить вместе с зеленым горошком в подсоленной воде и откинуть на

дуршлаг. К отварным овощам добавить мелко нарезанные соленые огурцы и хорошо промытые соленые рубленые грибы. Довести винегрет до готовности в духовом шкафу. Приготовить соус с укропом и петрушкой и залить им горячий винегрет. Для соуса вскипятить овощной отвар, влить в него тонкой струйкой, помешивая, такой же холодный отвар, размешанный с мукой, и проварить. Когда жидкость загустеет, добавить сливочное масло, молоко, мелко рубленную зелень петрушки и укропа и довести до кипения.

Открываем бессмертное повествование Мигеля Сервантеса о Рыцаре печального образа и читаем:

> В некоем селе Ламанчском, которого название у меня нет охоты припоминать, не так давно жил-был один из тех идальго, чье имущество заключается в фамильном копье, древнем щите, тощей кляче и борзой собаке.
>
> Олья чаще с говядиной, нежели с бараниной, винегрет, почти всегда заменявший ему ужин, яичница с салом по субботам, чечевица по пятницам, голубь, в виде добавочного блюда, по воскресеньям, все это поглощало три четверти его доходов.
>
> *Мигель де Сервантес Сааведра «Хитроумный идальго Дон Кихот Ламанчский»*

Одно из блюд, которое бедный идальго обычно ел на ужин, довольно необычно для Испании — «винегрет». Оставим это предположение на усмотрение переводчика, желавшего как можно ярче передать вопиющую бедность своего героя (хотя когда-то винегрет был совсем не простым блюдом, о чем немного дальше). Дон Кихот вряд ли ужинал винегретом, то есть «приправленным уксусом русским блюдом из рубленой свеклы, картофеля, соленых огурцов и т. п.», тем более что Сервантес в испанском оригинале романа использует слово salpicon (сальпикон). Так называется своеобразный салат из нарезанных кубиками и приправленных оливковым маслом вареных овощей и мяса, причем в старину его часто готовили из остатков вчерашнего обеда. Сегодня термин «сальпикон» используется не только в испанской, ной в международной кухне, только называют им теперь довольно дорогие экзотические салаты, начинки, гарниры или украшения основного блюда. Для приготовления несладких сальпиконов обычно берут рыбу,

морепродукты, мясо, птицу, грибы, овощи и смешивают их с каким-нибудь соусом; сладкие сальпиконы готовят из различных фруктов и смешивают со сливками. Сальпиконом наполняют формочки из теста или укладывают его на канапе и подают как закуску. Современный фирменный ламанчский salpicon — это фарш из телятины с луком, помидорами, чесноком, петрушкой и перцем. Хотя в Мадриде предпочитают сальпикон из морепродуктов.

Винегрет овощной с морской капустой

100 г свеклы, 100 г картофеля, 50 г огурцов соленых, 50 г лука репчатого или зеленого, 50 г масла растительного, 10 г 30 %-ного уксуса, 10 г сахара, перец черный молотый, соль.

Для маринада: в горячую воду положить сахар, соль, гвоздику, лавровый лист и варить 10–15 мин; раствор слить, охладить и добавить в него уксус. В овощной винегрет добавить маринованную морскую капусту, заправить растительным маслом, уксусом, солью, сахаром, черным молотым перцем и хорошо перемешать. При подаче посыпать винегрет мелко нашинкованным зеленым луком.

САЛЬПИКОН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

½ кг мидий, 250 г очищенных от панциря креветок, ½ кг нарезанных томатов, ½ нарезанной луковицы, 1 нарезанный зеленый перец, ½ огурца, очищенного от кожуры и нарезанного (не обязательно), 2 крутых яйца, 1 давленый зубчик чеснока, 6 ст. ложек оливкового масла (extra virgin), 5 ст. ложек винного уксуса, 3 ст. ложки нарезанной петрушки, 1 ч. ложка соли, листья салата для украшения.

Очищаем креветки и мидии, отвариваем их в подсоленной воде (не более 30 с) и откидываем на дуршлаг. В салатнице смешиваем помидоры, лук, зеленый перец, огурец и яичные белки. Теперь делаем заправку: протираем желтки с чесноком, постепенно добавляя оливковое масло, уксус, петрушку и соль. Ищем дуршлаг (там у нас «откинутые» морепродукты). Находим, достаем и кладем в салат. В заключение поливаем всю эту красоту заправкой, слегка перемешиваем (снизу вверх) и закрываем крышкой — пусть хорошенько пропитается. Когда сил терпеть уже не останется, выкладываем готовый сальпикон на блюдо, устланное латуком, и… едим, не торопясь и периодически прикладываясь к запотевшему бокалу белого сухого вина.

Винегрет по-французски

100 г репчатого лука, 50 г зеленого консервированного горошка, 30 г изюма, 100 г соленых огурцов, 1 лимон, 50 г растительного масла, 50 г красного сухого вина, 25 мл 3 %-ного уксуса, соль, перец черный горошком, 15 г горчицы.

Отварить в воде с несколькими каплями уксуса нарезанные кубиками морковь и свеклу. Отдельно отварить в подсоленной воде нарезанный кубиками картофель. Овощные отвары соединить и сохранить, а нарезанные овощи откинуть на дуршлаг затем смешать с нарезанными мелкими кубиками солеными огурцами, нарезанным соломкой репчатым луком, зеленым горошком, изюмом и очищенным от кожицы и зерен лимоном. Из овощного отвара, растительного масла, вина, лимонного сока, черного перца горошком, соли и горчицы приготовить маринад и довести его до кипения. Залить винегрет маринадом и выдержать под крышкой в течение 30 мин. Каждую порцию украсить кружочками сваренных вкрутую яиц.

А вот теперь можно поговорить и о винегрете — популярнейшей у нас разновидности салата, который во многих международных ресторанах даже называют «русский салат». Однако происхождением этого слова мы обязаны все-таки французам. Говорят, что один из французских поваров, работавших при русском дворе, увидев, что неизвестный ему свекольный салат заправляют уксусом, воскликнул: «Vinaigrette!», — имея в виду знакомую ему заправку. Иностранное слово было подхвачено русскими поварами, а в царском меню появилось новое красивое французское название «винегрет». Когда точно это произошло, история умалчивает, однако в изданной в Москве в 1792 году книге «Новый совершенный российский повар и контитор, или подробный поваренный словарь» уже встречается «винегрет из сельдей и анчоусов». А популярный в свое время «Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский» В. Левшина (М., 17951797) дает уже вполне понятное описание.

ВИНЕГРЕТ

Так называется холодное кушанье, делаемое из остатков жареного всякого мяса. Взять остатков телятины, разных домовых и диких птиц жареных, обрезать ломтиками, укласть на блюде; гарнировать рублеными каперсами, оливками, обрезанными с косточек, огурцами и лимонами солеными, петрушкою травою,

свеклою вареною и яблоками свежими. Все это облить соусом салатным, делаемым из уксусу, с прованским маслом и малою долею горчицы.

Теперь винегрет считается простым повседневным блюдом, и его главным составляющим является свекла, а в те времена при дворе его готовили с мясом пернатой дичи, каперсами, маслинами, маринованными грибами и т. п. Недаром Пушкин включил в аристократическое меню Онегина «… и волован, и винегрет». А вот что писали по поводу «винегрета из остатков» русские поваренные книги XVIII века.

Салатная заправка с анчоусами

Для приготовления ½ чашки заправки: 3 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. ложки оливкового масла, ¼ ч. ложки мелко нарезанного шнитт-лука, ¼ ч. ложки мелко нарезанного эстрагона, ½ ч. ложки мелко нарезанных анчоусов, ½ ч. ложки мелко нарезанных маринованных огурчиков, соль и свежемолотый черный перец, 2 ст. ложки лимонного сока.

Разотрите яичные желтки с 2 ст. ложками оливкового масла в однородную массу. Продолжая растирать, постепенно добавляйте в полученную массу и остальное масло. Добавьте шнитг-лук, эстрагон, анчоусы и огурчики. Очень мелко порубите яичные белки и также добавьте в заправку. Тщательно перемешайте, влейте лимонный сок и немедленно используйте заправку с различной зеленью, которую нужно вымыть, обсушить и порвать на куски непосредственно перед самой подачей.

ВИНЕГРЕТ ИЗ ОСТАТКОВ

Из остатков всякого жаркого можно приготовить винегрет, прибавив свежих или соленых огурцов, вареного картофеля, круто сваренных яиц, отварных грибов или груздей. Притом облить винегрет следующим соусом: взять ложку прованского масла, две ложки уксуса, один круто сваренный желток, чайную ложку горчицы, стереть все вместе хорошенько. Другая обливка для винегрета приготавливается следующим манером: берут молоки от двух селедок, вымочив их предварительно в квасу и прополоскав в воде, протирают сквозь сито, прибавляют прованского масла, уксусу и горчицы, стирают все вместе.

Приведем и современный рецепт.

ВИНЕГРЕТ-2

На пол-литровую банку: 125 г свеклы, 60 г моркови, 100 г

капусты квашеной, 60 г картофеля, 25 г лука, 5 г соли и 20 г уксуса.

Свеклу и морковь тщательно очищают и варят: свеклу 30–40 мин, морковь — 20–25 мин. После этого овощи охлаждают холодной водой, чистят, ополаскивают и режут на кусочки. Картофель также чистят и режут на кусочки, промывают водой для удаления с поверхности крахмала, после чего бланшируют в кипящей воде 5–6 мин и охлаждают в холодной воде. Квашеную капусту берут без рассола, крупные куски режут дополнительно. Лук очищают и тоже режут на кусочки. Подготовленные овощи складывают в таз, перемешивают, наполняют ими банки, добавляют в пол-литровые банки 20 г 10 %-ного уксуса и заливают кипящим рассолом (на 1 л воды 25 г соли). Затем банки накрывают крышками и прогревают, выдерживая при слабом кипении воды: пол-литровые — 18–20 мин, литровые — 25–30 мин. Для приготовления винегрета банку вскрывают, при желании сливают рассол, выкладывают овощи на блюдо и добавляют 1–2 ст. ложки подсолнечного масла или такое же количество майонеза или сметаны.

Горчичная заправка-винегрет

Для 1 стакана заправки: ¼ стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла, ¼ стакана 3 %-ного уксуса, ¼ ч. ложки соли, ¼ ч. ложки свежемолотого черного перца, 2 ст. ложки готовой горчицы.

Готовую горчицу, соль и уксус растереть в посуде деревянной ложкой до образования однородной смеси. Затем добавить перец и, непрерывно размешивая, тонкой струйкой влить масло и взбить (взбивать заправку можно в бутылке).

Есть своя разновидность винегрета и в шведской кухне, а называется такое блюдо «питти-панна». В его составе участвуют три главных компонента: мясо (обычно используют остатки от приготовленного ранее), нарезанный на кубики картофель (отварной или сырой) и лук. Каждый отдельно обжаривают в небольшом количестве оливкового масла до золотистого цвета, затем смешивают вместе и подают такой горячий «салат» с маринованной свеклой. Чем лучше мясо, тем, соответственно, вкуснее получается питтипанна.

Слово «винегрет» (*vinaigrette*) есть и во французской кухне. Правда, там так называют вовсе не салат, а один из самых распространенных и простых соусов, используемый для заправки большинства овощных салатов и состоящий из винного уксуса,

растительного масла, соли, перца, чеснока, укропа и петрушки. Во французской кухне этот соус-заправка является одним из пяти базовых, как простейшая комбинация растительного масла и уксуса (правда, иногда в нем уксус заменяют вином или лимонным соком). Думаем, она может вам пригодиться.

ЗАПРАВКА-ВИНЕГРЕТ

Для 1 стакана заправки: *¾ стакана оливкового (кукурузного или другого растительного рафинированного) масла, ¼ стакана 3 %-ного винного уксуса, 1 измельченный зубчик чеснока, 1 ч. ложки свеже-размолотого черного перца, ¼ ч. ложки соли.*

Винный уксус, оливковое (кукурузное или другое растительное рафинированное) масло, чеснок, перец и соль тщательно перемешать до получения однородной массы и сразу заливать ею подаваемое к столу блюдо. Рекомендуется заправку смешивать взбалтыванием в посуде с герметически закрывающейся крышкой или в смесителе. Такой рецепт «соуса-винегрет» предлагает знаменитая «Книга о вкусной и здоровой пище» (Пищепромиздат, М., 1954).

Заправка-винегрет с сыром «рокфор»

Для 1 стакана заправки: ¼ стакана 3 %-ного уксуса, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, 150 г сыра «рокфор».

Сыр «рокфор» размять вилкой в блюде и растирать с уксусом до тех пор, пока не получится однородная по консистенции масса. Добавить мелко нарубленную зелень петрушки и укроп. Подавать к овощным блюдам, мясу и макаронам.

СОУС-ВИНЕГРЕТ

1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, 2–3 ст. ложки уксуса, ½ ст. ложки каперсов, ½ огурца (свежего), ½ головки лука, ½ ст. ложки зелени петрушки, ½ ст. ложки зелени эстрагона (листики), ½ ч. ложки сахара.

Желтки сваренных вкрутую яиц протрите через сито, а затем разотрите в фарфоровой или фаянсовой чашке с солью, перцем и маслом в густую массу. Разведите смесь уксусом и прибавьте мелко нарубленные яичные белки, лук, каперсы, а также зелень петрушки, эстрагон и огурцы, нарезанные очень мелкими кубиками. Все перемешайте. Подавайте соус к холодной рыбе, свинине, горячим отварным свиным и телячьим ножкам.

Еще несколько слов о заправках. Каждый народ имеет свои предпочтения — например, во многих частях Австрии салаты

приправляют уксусом, растительным маслом и толченым чесноком. Типичная итальянская заправка состоит из большого количества растительного (чаще оливкового) масла, капельки уксуса, щепотки соли и перца, а также набора ароматных трав, которыми столь богата эта страна. А в китайском ресторане вам могут предложить салат из нарезанных кружочками помидоров, щедро сдобренный сахарным песком (кстати, такой салат входил когда-то в меню московского ресторана «Пекин»). И все же несомненно, что наиболее распространены салатные заправки на базе растительного масла. Однако наши потребители, привыкшие к подсолнечному или кукурузному маслу (к тому же значительно более дешевому), не слишком хорошо знакомы с оливковым, хотя предки наши в нем кое-что понимали. Елена Молоховец в своей знаменитой книге «Подарок молодым хозяйкам» (СПб., 1897 г., 20-е изд. — е) пишет:

Прованское масло должно быть безупречно прозрачно, без запаха и малейшей горечи. Лучшее масло — это huile vierge, которое и в теплой комнате имеет, в бутылке, вид застывшего меда. Такое масло лучше покупать у Штиль и Шмидта…

Теперь и у нас с оливковым маслом все в порядке (спасибо неугомонным «детям» лейтенанта Шмидта и его друга Штиля). Поэтому простейшую оливковую заправку для салатов, пиццы и т. п. вы можете легко приготовить сами: добавьте в нерафинированное масло всякие ароматические травы (имейте в виду, что они должны быть хорошо высушены, иначе может появиться плесень) и выдержите около месяца в герметически закрытой бутылке (лучше ее периодически встряхивать). Если хватило терпения, профильтруйте настоянное масло через льняную ткань, перелейте в другую бутыль и закройте пробкой.

Оливковая заправка

Попробуйте, например, добавить в нерафинированное оливковое масло чеснок, нарезанную зелень петрушки, лимонную цедру, перец чили, душистый перец и другие пряности — вы легко получите заправку, которой можно улучшить практически любой салат. Или же воткните в лимон несколько гвоздичных почек, залейте его оливковым маслом и выдержите два месяца в закрытой посуде — аромат бесподобный. И имейте в виду, нерафинированное оливковое масло на свету и в тепле очень быстро прогоркнет, поэтому его лучше держать закрытым в прохладном темном месте. При хранении в холодильнике в нем образуются белые хлопья — это не страшно, и даже доказывает, что масло

действительно оливковое.

А вот несколько простейших рецептов:

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО С ЛИМОНОМ

Хорошенько вымойте два сочных тонкокожих лимона. Разрежьте на дольки, выложите на тарелку и посолите. Через 20 мин переложите их вместе с образовавшимся соком в банку и залейте оливковым маслом. Можно воткнуть в целый лимон несколько гвоздичных почек, залить оливковым маслом и выдержать пару месяцев в закрытой посуде — аромат будет бесподобным! Такая заправка очень хороша к вареной рыбе.

Оливковое масло со специями

В бутылку с оливковым маслом опустите небольшую лимонную корку, 2 лавровых листа, горсточку черного перца горошком и несколько гвоздичинок. Добавьте немного корицы. Такая заправка очень хорошо подчеркнет вкус жаренного на решетке мяса.

Оливковое масло с чесноком

Очистите 3 дольки чеснока, разомните и положите в бутылку с оливковым маслом. Добавьте туда же 3 листочка базилика и 1 веточку майорана. Такое масло итальянцы используют с соусами (без томата) для макаронных изделий, а также поливают рис.

Оливковое масло с мятой

Вымойте 4 веточки мяты и немного тонкого зеленого лука, положите в бутылку с оливковым маслом, добавьте туда же по 2 размельченные горошины черного и зеленого перца. Такое масло придаст приятную ноту любому салату из свежих овощей.

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО С ТРАВАМИ

Измельчите 6 листочков шалфея, одну веточку розмарина, 1 лавровый лист, 1 веточку тимьяна и несколько листочков майорана. Залейте все оливковым маслом, добавьте несколько ягод можжевельника, щепотку черного перца и крупной поваренной соли.

Такая заправка идеально подойдет к бифштексу и любому жаренному на углях мясу.

Можно приготовить и «пинцимонио» — итальянскую заправку из оливкового масла, соли и перца. Она изумительно раскрывает вкус свежих помидоров, базилика, шпината,

брокколи, баклажанов и даже ботвы репы (ее часто подают к блюду нарезанных полосками сырых овощей), а также прекрасно подходит к бобам, бифштексу или рыбе. В любом случае стоит запомнить несколько правил. Легким овощным или рыбным блюдам требуется светлое ароматное масло, блюдам с сильным запахом нужны более «сильные» сорта масла. И уж совсем не стоит готовить на ароматном нерафинированном масле первой выжимки — им лучше заправлять салаты или использовать в маринадах — оно прекрасно растворяет в себе ароматы специй и, обволакивая тонкой пленкой продукт, эффективно наделяет его этими ароматами. Попробуйте — не пожалеете! И вкусно, и полезно.

И в заключение мы хотим поделиться рецептом нашего любимого «сердечного» салата, который вы можете смело приготовить, например, на День Святого Валентина или на любой другой, приятный вашему сердцу день. Даем сразу два варианта — выбирайте сами:

САЛАТ ИЗ СЕРДЦА (1-й вариант)

Говяжье сердце весом около 1 кг зачистить от излишков жира, отварить до готовности и остудить в бульоне. Приготовить соус: смешать 4 ст. ложки соевого соуса, 1 ч. ложку кунжутного масла, ½ ч. ложки глютамата натрия, 1–2 ч. ложки сахара, пучок шинкованной кинзы, 2 ч. ложки обжаренного на сухой сковороде кунжута. Сердце нарезать тонкими ломтиками, добавить крупно нарезанный зеленый лук и ломтики мякоти сладкого перца, перемешать, выложить горкой, сверху положить измельченный чеснок (4 зубчика), немного дробленого кориандра и жгучего перца. Раскалить несколько ложек растительного масла и вылить на специи, все перемешать, далее — заправить соусом, опять перемешать и выдержать около часа. Примечание: кунжутное масло очень важный ингредиент, но если его нет, рекомендую кунжут обжарить с растительным маслом (в этом случае лучше взять 2 ст. ложки масла) и все это добавить в соус.

Салат из сердца (2-й вариант)

Говяжье сердце зачистить от излишков жира, отварить до готовности и остудить в бульоне. Лук нарезать полукольцами, морковь и редьку — соломкой. Все обжарить на растительном масле, желательно по отдельности. Сердце нарезать соломкой. Пару яиц взбить, добавить дробленый черный перец и поджарить несколько тонких омлетов небольшого диаметра; пока горячие — скрутить в трубочку и остудить. Затем

нарезать их поперек кружками шириной миллиметров 7. Все смешать, добавить немного глютамата натрия и соевого соуса (как вариант — только майонез). Такой салат можно делать и без омлета, но тогда смешайте все с отваренной стеклянной лапшой. Для того чтобы ингредиенты хорошо смешались со стеклянной лапшой, нужно добавить немного кипяченой воды.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

Салаты следует готовить из охлажденных продуктов.

Овощи, сваренные в «мундире», охлаждают неочищенными.

Нельзя смешивать теплые продукты с холодными, так как это ухудшает вкус блюда и вызывает быструю его порчу.

Заправляют и оформляют салаты не ранее чем за 30 мин до подачи.

Овощной салат солить лучше перед самой подачей.

Для сохранения в свежих овощах и фруктах витамина С, натурального цвета, запаха и сочности нарезать и оформлять салаты лучше перед самой подачей.

Салаты с ананасами, к сожалению, надо съедать сразу — они быстро портятся. Салат-латук и базилик лучше рвать руками, а не резать ножом.

Блюда из сельди

Начали по первоначалу «под селедочку». Для рифмы, как говаривал И.Ф. Горбунов: водка — селедка.

В. Гиляровский «Москва и москвичи»

Все правильно — начали! И поскорее, раз уж речь зашла о такой близкой любому русскому человеку закуске. Селедочка, пожалуй, самый «демократичный» продукт после консервов «Килька в томате». Луковица, краюха черного хлеба и напластанная ржавым ножом тушка селедки на газете — чем не «банкет» для сурового мужского застолья где-нибудь в гараже? Точно так же селедочка украсит ужин и в самом изысканном ресторане — читайте классику.

На столе уже стояла закуска. Все было сервировано чрезвычайно красиво и с большим умением. Торчком стояли твердые салфетки, на стеклянных тарелочках во льду лежало масло, скрученное в бутоны, селедки держали во рту серсо из лука или маслины, и даже обыкновенный серый хлеб выглядел весьма презентабельно.

И. Ильф и Е. Петров «Золотой теленок»

Родственники селедки многочисленны, но мелки — килька, тюлька, салака, сардина. Их родственные отношения достаточно запутанны даже для специалистов. А для потребителя дело осложняется тем, что у биологов и рыбопереработчиков под одними и теми же именами фигурируют разные рыбы. Так что, когда вы едите шпроты или вытаскиваете из баночки кильку пряного посола, бережно укладывая ее на кусочек хлеба с маслом и вареным яичком, вы все равно лакомитесь селедкой. Даже на банках с салакой в томате теперь можно найти и второе название — «сельдь балтийская», а в описании загадочных анчоусов — фразу: «Под этим наименованием известны три вида изделий из сельдевых рыб».

Сельдь в горчичном соусе-1

6 свежих сельдей, 60 г муки, 100 г сливочного масла,

200 г белого соуса, 1 ч. ложка горчицы.

Для соуса: 60 г сливочного масла, 40 г муки, ½ л воды, ½ ч. ложки соли, 1 ч. ложка горчицы, сок половинки лимона.

Очистить сельдь от чешуи и внутренностей, поджарить на сковородке в сливочном или растительном масле, предварительно обмакнув рыбу в холодное соленое молоко и обваляв в муке. Приготовить белый соус. Растопить половину сливочного масла, смешать с мукой, а затем с горячей водой. Добавить соль, перец и горчицу, поставить соус на огонь и взбивать венчиком, пока не закипит, быстро снять с огня, положить оставшееся масло, влить лимонный сок и хорошенько перемешать. Жареную рыбу залить соусом и подавать.

Не будем вас мучить ихтиологическими терминами. Селедка — она и есть селедка, за что и любима во всех своих проявлениях и ипостасях. А причина ее универсальности весьма проста — эта рыбка не любит нагромождения ингредиентов. Лучок, корнишончик, кружок крутого яичка с золотистым желтком в центре, парочка вареных картошек и стопка ледяной водки — вот и все, что ей по-настоящему подходит. Как вы уже догадались, речь пока идет только о соленой селедке — именно такой она чаще всего поступает на прилавки наших магазинов. Реже она нам встречается свежезамороженной и еще реже — свежей, а поэтому и рассказ о блюдах с использованием сельди мы поведем в той же последовательности.

Сельдь в маринаде (холодная закуска)

12 мелких свежих сельдей, 1 стакан белого вина, ½ стакана уксуса, 2 луковицы, 1 морковь, 2 луковицы-шалот, 2 веточки петрушки, 1 веточка тимьяна, 1 ч. ложка соли, 3 горошины перца.

Приготовить маринад. Для этого вино, уксус, лук-шалот, морковь, петрушку, тимьян, лавровый лист, соль и перец кипятить 20 мин. Очищенную рыбу положить в огнеупорную посуду, в которой ее можно подать на стол (чугунная сковорода нежелательна) и залить приготовленным маринадом. Сверху накрыть промасленной пергаментной бумагой или фольгой и поставить блюдо на 20 мин в нагретую духовку. В готовое блюдо добавить немного растительного масла, охладить и подавать на стол прямо в маринаде.

Далеко ходить не будем — начнем рассказ прямо с наших

северных соседей-скандинавов. Грех не воспользоваться их богатым опытом — там любят сельдь, умеют ее вкусно готовить и красиво подавать. Впрочем, на вкус и цвет. Посудите сами. Берут, например, шведы свежие тушки, закатывают их в небольшие консервные банки и оставляют для брожения. Через некоторое время, когда банки вздуются до размеров футбольного мяча, их не выбрасывают на помойку, а наоборот. Сначала вскрывают, соблюдая правила техники безопасности, принятые для саперов. Затем берут вилочкой освобожденные из банок куски селедочного филе и, стараясь держать их как можно дальше от носа, заворачивают в ломти выпеченного из картофельной муки хлеба и отправляют в рот. Вдогонку отправляется добрый глоток холодного аквавита (скандинавской водки) — при этом лучше минут на 30 задерживать дыхание. Это вам не омуль с душком — значительно сильнее.

Сельдь маринованная

Сельдь очистить. Для этого отрезать край брюшка и голову, вдоль спинки надрезать кожу и снять ее в направлении к хвосту, вынуть внутренности, обмыть в холодной воде, нарезать наискось на небольшие кусочки и залить маринадом. Для приготовления маринада в кастрюлю налить холодной воды (на 1 кг сельди 1 л воды), добавить уксус, лук, нарезанный кольцами, лавровый лист и перец. Все это вскипятить, а затем охладить. Сельдь мариновать в прохладном месте 5–6 ч, подавать одновременно с овощной холодной закуской (винегрет, салат картофельный).

Норвежский писатель Мартин Андерсен Нексе писал, что его соотечественники нередко едят селедку двадцать один раз в неделю. Не мудрено — знатоки всего мира ценят норвежскую сельдь за особую жирность и крупные размеры. Кстати, этот вид, вылавливаемый нашими рыбаками в холодных и чистых водах Норвежского и Баренцева морей и засоленный с пряностями в деревянных бочонках на плавучих заводах (или на береговых — в Мурманске) когда-то попадал и на наши прилавки под названием «полярный залом». Впрочем, наиболее полный спектр наших сельдей мы можем обнаружить в советской «Кулинарной Библии», изданной еще в 1953 году:

Лучшие из сельдей — жупановская, олюторская, тихоокеанская, керченская, каспийский залом (черноспинка), полярный залом, беломорская, волжская (астраханская), каспийский пузанок и др. Жупановскую и

олюторскую сельдь ловят вблизи Камчатки. Малосольная жупановская сельдь относится, несомненно, к непревзойденным по вкусу, самым изысканным рыбным изделиям; бывает, что она больше чем на треть (33,5 %) состоит из жира.

«Книга о вкусной и здоровой пище»

Ну что ж — скандинавы, так скандинавы. Давайте попробуем приготовить из селедочки первое закусочное блюдо — норвежский салат (рассказываем о салатах без цифр и пропорций — уверены, что вы сами, по своему вкусу, разумно все скомпонуете):

НОРВЕЖСКИЙ САЛАТ

Филе соленой сельди нарезаем кубиками (предварительно филе вымачивать не обязательно, но желающим не возбраняется). Репчатый лук тоже режем мелкими кубиками и обжариваем в растительном масле так, чтобы он прогрелся и немного размяк, но не допуская образования корочки. В сырые яйца (1, 2, 3 шт. — в зависимости от задуманного количества салата и, соответственно, взятой сельди) добавляем немного винного уксуса и взбиваем эту смесь. Взбитую смесь выливаем на ту же сковороду, где еще жарится лук, и содержимое сковороды, перемешивая, прогревам. По сути, получается подкисленный уксусом омлет довольно рыхлой структуры с луком. Готовую омлетную смесь чуть-чуть заправляем (тщательно перемешивая) сахарным песком и жидкой горчицей и даем смеси остыть. После охлаждения добавляем (естественно, перемешивая) селедочные кубики. Салат готов. Просим к столу!

Сельдь рубленая

1 сельдь, 2 ст. ложки сливочного несоленого масла, 1 яблоко (крупное).

Филе хорошо вымытой и очищенной сельди мелко нарубить, смешать с маслом и протереть сквозь сито. Затем сложить в чашку и маленькой лопаткой или ложкой хорошо выбить. Для вкуса можно прибавить мускатный орех. Подготовленную сельдь сложить на селедочный лоток, придать ей форму рыбки, приставить голову и хвост, а затем обложить ломтиками очищенных яблок и украсить веточками зелени петрушки. Очень вкусна сельдь, протертая с маслом с добавлением яблока, натертого на терке. Приготовленную таким способом сельдь можно подавать на стол в масленке или положить на ломтики хлеба, поджаренные на масле.

Есть салатик будем так: тонкий ломтик хлеба (предпочтительнее черного) намазываем сливочным маслом, сверху на масло укладываем приготовленный салат и посыпаем его мелко-рубленной зеленью петрушки. Если сливочное масло предварительно смешать с давленым чесноком, вреда не будет, а вкус значительно обогатится, но это — только для любителей чесночного аромата. Откусили? Вкусно! Тогда готовим еще один скандинавский сельдяной салатик — на этот раз «финский»:

ФИНСКИЙ САЛАТ

Филе соленой сельди, отварная говядина, отварной картофель (то и другое — холодные), маринованная свекла, немного соленых огурцов, лук репчатый, сваренное вкрутую яйцо, сливки, пюре яблочное (желательно, но не обязательно).

Готовится салат так: филе сельди (в отличие от норвежского варианта оно обязательно вымачивается!) мелко нарезаем и перемешиваем с кусочками маринованной свеклы и отварного картофеля, лука, добавив для вкуса раскрошенное яйцо. Туда же — кусочки соленых огурцов и отварного мяса, а также необязательное яблочное пюре. Все обильно посыпаем крупномолотым черным перцем и тщательно перемешиваем. В принципе, салат готов. Вы спросите: для чего сливки? Нет-нет, мы о них не забыли — их роль в нашей закуске исключительно важна. Непосредственно перед подачей сливки взбиваем и добавляем в салат перед тем, как переложить его в салатник. Получается необычно пышное и необычно воздушное блюдо. Праздник живота.

> ***Сельдь с картофелем и маслом***
>
> *1 крупная сельдь, 500 г картофеля, 50 г сливочного масла, 2 свежих огурца.*
>
> Подготовленную и уложенную на блюдо сельдь обложить свежими огурцами, нарезанными кружочками, и украсить ветками зелени петрушки. Отдельно подать свеже-сваренный очищенный картофель и сливочное масло.

Согласитесь, сочетание сельди, маринованной свеклы, соленых огурцов и картофеля — вроде бы привычное для нас, однако использование в нем отварного мяса, большого количества крупномолотого перца и, конечно же, пышная структура от взбитых сливок придают блюду особую пикантность и праздничность. А вот датчане делают свои салаты из сельди немного иначе. Причем мы познакомим вас с самым необычным вариантом из всей «салатно-селедочной» скандинавской серии:

ДАТСКИЙ САЛАТ

Отварные макароны, морковь, цветная капуста, ветчина, оливки, зеленый лук, сливки, горчица, соль, сахар, перец, лимонный сок и соленая селедка.

Делать салат будем в следующей последовательности. Отварные макароны (промытые и остывшие) поливаем небольшим количеством оливкового масла, перемешиваем, чтобы масло равномерно распределилось, и добавляем к ним полусваренную морковь, нарезанную кубиками, маленькие соцветия цветной капусты (тоже не до конца сваренной) и нарезанный зеленый лук (сырой, конечно). Перемешиваем и добавляем оставшиеся компоненты — тонко нарезанные ломтики ветчины, кубики селедочного филе и заправку из сахара, горчицы, оливкового масла, винного уксуса, сливок и черного перца. Последнее перемешивание — и салат готов.

Свежая сельдь, запеченная в духовке

1–1,2 кг сельди.

Для начинки: 100 г зеленого лука, 2 нарубленных крутых яйца, 3 ст. ложки томат-пюре, 50 г копченого шпика, нарезанного маленькими кубиками, 2–3 ст. ложки сметаны, 100 г тертого сыра.

Для панировки: 1–2 яйца, ¼ стакана молока, соль, молотый перец, ½ стакана (5060 г) молотых сухарей, 3–4 ст. ложки тертого сыра.

Для жаренья: растительное масло, маргарин или сливочное масло.

Сельдь очистить от костей, между двумя половинками филе положить начинку (выбрать один из трех составов, приведенных в рецепте), затем обе половинки филе сжать вместе, смочить яично-молочной смесью, обвалять в молотых сухарях, смешанных с тертым сыром, положить на промасленный противень. Рекомендуется сколоть половинки филе деревянной шпилькой. Запекать в жарочном шкафу примерно 20 мин. Во время запекания поливать жидкостью с противня. При желании получить особенно вкусное блюдо, после того как рыба подрумянится, налить на противень сливок или сметаны Подать на стол горячей. Гарнир — горячий отварной картофель.

В Дании родилась и известнейшая закуска сельдь «матье» (***Matjes herring***) — красноватые ломтики очищенного селедочного филе в винном соусе. Она быстро распространилась по всему

миру, и сегодня ее можно попробовать во многих международных ресторанах мира. Например, в Гамбурге ее обычно подают с жареным салом и кисло-сладкой брусникой, появилась она, консервированная, и на прилавках наших супермаркетов. Для этого деликатеса раньше использовали только молодую сельдь, которая еще не метала икру и которую датчане называют maatjessharing (буквально: «девушка-селедка»). Давайте попробуем приготовить ее с. яблоками.

СЕЛЬДЬ «МАТЬЕ» С ЯБЛОКАМИ

4 куска филе сельди «матье» (400 г), 2 кислых яблока, 1/8 л сметаны, 100 г майонеза, 1 луковица, 2–3 маринованных огурца, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка горчицы, 1 пучок петрушки, 1 щепотка красного перца, соль по вкусу, листья салата-латука для украшения.

Смешать сметану, майонез, горчицу, лимонный сок и соль до образования однородного соуса. Очистить от шелухи лук и нарезать колечками. Нарезать тонкими кружочками маринованные огурцы. Яблоки очистить от кожи, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Вымыть и мелко нарубить петрушку. Филе сельди нарезать кусочками (несколько кусков оставить для украшения) и смешать с колечками лука, маринованными огурцами, кусочками яблок и соусом. Выложить на блюдо листья салата-латука, затем приготовленный салат, посыпать перцем, петрушкой и украсить его кусками филе и колечками лука.

Селедочное масло

200 г сливочного масла, 200 г сельди.

Селедку очистить и мякоть, снятую с костей, замочить в холодной воде на 10–12 ч, затем пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом, смешать с маслом, взбить, придать нужную форму и охладить. Сверху можно красиво оформить размягченным сливочным маслом.

Впрочем, нужно ли нам за селедкой ездить в Данию, если селедочка и у нас всегда была не только в чести, ной в наличии. В России крупную каспийскую и азовскую сельдь, которая готовится, как правило, путем холодного копчения, а не соления, называли «залом», или «бешенка», а архангельскую сельдь со слегка красноватым мясом — «заурея». «Московские ведомости» от 10 марта 1858 года писали:

Каспийская сельдь распространяется в России все больше и больше: она нашла себе дорогу даже в Петербург где уже второй

год находится в продаже, несмотря на то, что дороже среднего качества сельдей Немецкого моря. Это соперничество объясним лишь гораздо большею величиною астраханской сельди. Каспийская сельдь, или бешенка, замечательна невероятно огромными количествами, в которых она появляется.

Впрочем, и на собственных сельдях у нас никогда не зацикливались, с удовольствием пользуясь всем тем рыбным богатством, которое «выработало остальное человечество». И вот что писал об этом Владимир Одоевский в своих «Лекциях господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук, о кухонном искусстве», опубликованных еще в позапрошлом веке:

Сельди бывают английского соленья и голландского соленья; ловятся они в одном месте и потому бочонки похожи, а иногда с грехом и одинаковые. Уж кто в этом виноват — Бог знает, те ли, кто для вас выписывает, или кто другой; а дело в том, что у голландцев есть секрет в солении сельдей, которого кроме их никто не знает и только от соленья их сельди превосходнее других и дороже. — Не худо бы вам посмотреть за этим хорошенько и иметь для желающих и английские и голландские сельди, одни от других особо; — вы знаете, что в ваших лавках денег не жалеют. Да к тому еще вот что: у нас во Владимирской губернии, в Переяславле-Залесском, есть чудесный род сельдей — и мне попадались между бочонками, посоленные не хуже голландского, так что я думал, не ошибся ли лавочник, отпустив мне королевских сельдей, вместо переславльских; но такие бочонки попадались мне не один раз; кто из Владимирцев попал на голландский секрет — неизвестно, а не худо бы дело вывести на справку. Что бы вам, господа, выписать из Переславля по бочонку сельдей разного соленья, собрать знатоков, попробовать и решить чье именно соленье приближается к голландскому? — Кто первый это откроет, тот получит и сам значительную прибыль и принесет всей русской торговле немалую пользу. — Подумайте об этом, господа.

Этот отрывок, несомненно, требует некоторого комментария. Действительно, считают, что современная технология засолки сельди была изобретена голландским моряком Виллемом Бейкельцоном (в простонародье — Бейкель), который жил шестьсот лет тому назад в деревне Биерфильт в голландской Фландрии. В честь него лучшая голландская сельдь и по сей день во всех странах Западной Европы называется «беклинг». В Голландии (и большинстве скандинавских стран) прекрасно готовят нежную маринованную сельдь, добавляя к свежей рыбе сахарный песок, перец, лимонный сок, лавровый лист, морковь, репчатый лук и выдерживая ее в таком состоянии всего один-два

дня. Говорят, что голландца трудно представить себе нежующим в задумчивости селедку. Вполне возможно, однако почему только голландца?

Сельдь «матье» с гарниром

4 куска филе сельди «матье», 1 стручок зеленого перца, 1 луковица, 1 красное яблоко, 2 помидора, 1 ст. ложка каперсов, ½ пучка петрушки, ½ пучка шнитт-лука, 3–4 ст. ложки майонеза, сахар и соль по вкусу, несколько капель лимонного сока, 1 кочан салата-латука, 2 яйца.

Стручок перца разрезать пополам, вынуть семена и обмыть. Лук очистить. Удалить из яблока сердцевину. Помидоры вымыть и удалить плодоножки. Перец, лук, яблоко и помидоры нарезать маленькими кубиками. Шнитт-лук и петрушку вымыть и мелко нарезать. Отделить листья от кочана салата, вымыть и обсушить на бумажном полотенце. Сварить яйца вкрутую и разрезать вдоль пополам. Овощи, яблоко, каперсы и зелень (1 ст. ложка зелени оставить) заправить майонезом, посолить, сбрызнуть лимонным соком и посыпать сахаром. Выложить на блюдо листья салата-латука, на них — приготовленный овощной салат. Сверху уложить четыре слегка свернутых куска филе сельди «матье», на них — половинки яиц. Посыпать зеленью и подать к блюду поджаренный белый хлеб.

Трудно представить себе без селедки и поляка — спросите у шеф-повара любого варшавского ресторана, что он считает самым вкусным, и он, не задумываясь, ответит: «Sledz!». В Польше эту самую «селедзь» готовят с льняным маслом, большим количеством лука и подают под водку «Wyborowa» — будем считать исторической случайностью тот факт, что еще в XV столетии на столе поляков одновременно появились и селедка, и водка; с тех пор они неразлучны. Не все европейцы согласны с этим: например, англичане предпочитают запивать свежую или маринованную селедку холодным пивом (ведь недаром в Британии ее часто называют словами alec, alevin и даже alewife, которые явно имеют общий корень с элем — ale). В Англии свежевыловленную сельдь уже спустя час-два после вылова доставляют на рынок — ее обычно жарят в растительном масле, завернув в газетную бумагу, что устраняет селедочный запах (вот почему в самом начале книги мы советовали в гараже разделывать эту рыбку именно на газетке).

Филе сельди «Шведское лето»

8 кусков филе маринованной сельди «матье», 2 красных яблока, несколько капель лимонного сока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/8 л йогурта, 1 корень хрена, сахар и соль по вкусу, 1/8 л сливок, 4 ч. ложки брусники, листья салата-латука и дольки помидора для украшения.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину. Каждое яблоко разрезать на 4 кружочка и сбрызнуть лимонным соком. Яблочные кружочки слегка обжарить в горячем масле с обеих сторон, затем дать остыть. Очистить и натереть корень хрена (достаточно 2 ст. ложек). Йогурт перемешать с тертым хреном, посыпать солью и сахаром. Взбить сливки и добавить в йогурт. Яблочные кружочки выложить на блюдо, а на них — селедочные рулетики, свернутые в виде «чашечек» и скрепленные деревянными шпажками или зубочистками. «Чашечки» заполнить сливочным хреном и украсить ягодами брусники. Перед подачей все блюдо украсить салатом-латуком и дольками помидоров.

И все-таки у нас предпочитают соленую или маринованную селедочку, и какой праздничный стол может сегодня обойтись без селедки под шубой — кусочки соленой рыбки, а сверху слоями тертые крутые яйца, тертая вареная картошка, тертые яблоки, тертая свекла и уж совсем сверху обильно — майонез. В последнее время в продаже появилось и филе соленой сельди в заливках под разными соусами в упаковках всевозможных форм и объемов. Стоят они дорого, и производителей можно понять: процесс превращения обычной сельди в филе, приготовление соусов, расфасовка, упаковка, наклеивание этикеток на баночки — относительно несложны. Но разрыв в стоимости исходной сельди и готовых пресервов впечатляет. Гораздо выгоднее освоить приготовление сельди под соусами в домашних условиях. Давайте попробуем.

Условимся, что предварительная обработка сельди выполнена — голова отделена, внутренности удалены, сделан надрез вдоль спинки, кожа снята, начиная от головы, тушка разрезана вдоль позвоночника, реберные косточки удалены, две филейные половинки успешно разрезаны на кусочки и готовы к заливке всевозможными соусами. Какими? Вот о них сейчас мы и поговорим. А начнем с лучшего, на наш взгляд, — горчичного.

СЕЛЬДЬ В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ-2

Содержимое купленной в магазине (стандартной) баночки готовой горчицы весом 200 г полностью перекладываем в емкость

несколько большего объема — в эмалированную миску или в маленькую кастрюлю. При постоянном взбивании горчицы венчиком или вилкой потихонечку, постепенно добавляем 100 мл растительного масла. Осторожность с добавкой масла и постоянное перемешивание необходимы для получения однородной эмульсии, чтобы исключить расслоение горчицы. Затем добавляем 1 ст. ложку меда и немного белого вина, которое необходимо, чтобы получить достаточно жидкую консистенцию соуса (количество определите сами). Любители острых приправ могут добавить в смесь 1 ч. ложку цельных семян горчицы — они есть в продаже. Все тщательно перемешиваем, и соус готов.

Говядина с селедочным маслом (старинный рецепт)

Приготовить селедочную массу: вымочить 1 селедку, удалить кости, истолочь в ступке с

1 ложкой несоленого масла, натереть на терке сырое яблоко, испеченную в золе луковицу, кусок ржаного хлеба или ¼ французской белой булки, в молоке намоченной и выжатой, или 6–8 шт. сваренного картофеля, 5 зерен душистого толченого перца, шепотку мускатного ореха, 2 желтка. Все это смешать, протереть сквозь сито. Сверху обмазать сметаной, смешанной с мукой, посыпать тертым хлебом и сыром, скрепить маслом, поставить в печь ненадолго.

Кусок говядины от филейной части около 1,5 кг весом очистить от жил, посолить. Нарезать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, потом говядину обсыпать 15–20 зернами душистого перца, 5–6 шт. лаврового листа, облить маслом, жарить в печи, переворачивая. Когда мясо будет готово, разрезать, переложить селедочной массой и облить соусом от жаркого, в который положить предварительно маринованных рыжиков или боровиков, вскипятить.

Второй соус — на основе майонеза.

СЕЛЬДЬ ПОД МАЙОНЕЗОМ

Промышленные майонезы (особенно современные, которые наши производители готовят по западным технологиям с добавкой всевозможных загустителей) немного густоваты, поэтому, как и выше, в качестве разбавителя можно использовать белое вино (количество — опять же по своему усмотрению). Добавляем в смесь майонеза и вина порошок карри -1 ч. ложку

(без верха) на стандартную двухсотграммовую упаковку майонеза. Естественно, все перемешиваем и заливаем нашу селедочку.

Селедочные рулетики с начинкой

1 средняя луковица, 1 ломтик ананаса (консервированного), 2 моркови, 1 яблоко, сок 1 лимона, 1 щепотка сахара, 3 помидора, 5 ст. ложек майонеза, 2 ст. ложки мякоти помидора, соль по вкусу, свежемолотый перец, 1 пучок шнитт-лука, 5 маринованным сельдей, листья салата-латука.

Вымыть и почистить морковь. Очистить яблоки от кожи, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. Нарезать ананас маленькими кубиками. Помидоры ненадолго опустить в кипяток, облить холодной водой, снять кожу, разрезать пополам, удалить семена и нарезать кубиками с гранью в 1 см. Лук очистить от шелухи и нарезать колечками. Шнитт-лук вымыть и мелко нарубить. Морковь и яблоко натереть на терке мелкой соломкой. Колечки лука, кусочки ананаса, морковь и яблоки хорошо перемешать, добавить сахар и лимонный сок. Майонез смешать с мякотью помидора, кусочками помидоров, шнитт-луком, посолить и поперчить. Морковно-луковую смесь выложить на листья латука. Сверху уложить селедку, свернув рулетиком, и заполнить майонезной начинкой.

Третий соус — винный.

СЕЛЬДЬ В ВИННОМ СОУСЕ

Берем половину бутылки любого сухого вина и, чтобы оно стало погуще, немного выпариваем его, добавляем чуть-чуть сахара (на кончике ножа) и 1 ч. ложку самого дешевого коньяка. Перемешиваем.

Яйца» из творога и сельди

100 г творога, 100 г филе сельди, 1 ст. ложка сметаны, 150 г сливочного масла, зелень петрушки, тертый сыр, сметана и горчица для соуса.

Почистите селедку, филе немного вымочите и пропустите через мясорубку. Затем разотрите сливочное масло (оно должно быть комнатной температуры!), добавьте к нему селедочный фарш, творог сметану и обработайте смесь в кухонном процессоре. Из получившейся массы сформуйте с помощью ложки

«яйца» и обваляйте (ну и словечко, «профи» говорят — запанируйте!) в смеси нарубленной петрушки и тертого сыра. Уложите «яйца» на блюдо и полейте вокруг соусом из сметаны и горчицы.

Четвертый соус — комбинация оливкового масла, красного винного уксуса и тертого репчатого лука.

СЕЛЬДЬ ПОД КОМБИНИРОВАННЫМ СОУСОМ

3 тушки сельди, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка уксуса и 1 луковица среднего размера, перетертая на мелкой терке до состояния пюре. Все хорошенько перемешиваем, и соус готов. Попробуйте добавить в него немножко натертого на мелкой терке свежего корня имбиря — это придаст соусу своеобразный вкусовой оттенок.

Конечно же, перечисленные рецепты далеко не единственные. Можно приготовить соус на основе любого кетчупа, чуть разбавив его белым или красным вином. Гасконский соус потребует от вас терпения — отварите яблоки с сахаром, добавьте измельченный стебель сельдерея и (на стакан соуса), ½ ст. ложки лимонного сока. Или вот, например, гомельский соус: 100 г майонеза, 1 ч. ложка готового белого хрена, 2 крутых желтка, 1 ч. ложка сахара. Короче говоря, при определенной фантазии у вас просто не хватит селедки, а делать слишком большие запасы мы вам не рекомендуем. Дело в том, что приготовленную в домашних условиях сельдь в соусах-заливках нельзя долго хранить — несколько дней (максимум неделю) в холодильнике, не более. Промышленные пресервы из магазина могут значительно дольше храниться только из-за того, что в них добавляют консерванты (производители и не скрывают этого обстоятельства).

В этой категории есть еще одно блюдо, о котором мы просто не можем не сказать несколько хвалебных слов. Оно принадлежит северо-германской кухне (хотя прекрасно было известно и в дореволюционной России) и называется немного странным именем «рольмопс» (***Roll-mops***). Не пугайтесь, мы не будем готовить вашего любимого мопса с селедкой (мы ведь не корейцы). Так называется свернутый вокруг кусочка какого-нибудь маринованного овоща (огурчика или лука) пласт филе свежей сельди (обычно только свежей, хотя подойдет и хорошо вымоченное соленое филе), отваренный в подкисленной уксусом воде и сдобренный пряностями. Одно из популярнейших блюд традиционной немецкой кухни — рольмопс из филе сельди, тушенный в маринаде с яблоками, растительным маслом и томатной пастой. На пласт сельди (его можно предварительно

смазать горчицей) кладут дольку соленого огурца, добавляют нашинкованный репчатый лук, зерна горчицы, туго сворачивают рулетом, закрепляют длинными деревянными спицами или обвязывают нитками и кладут в банку с горячим маринадом (вода, сахар, уксус и растительное масло, тонко нарезанные кружочки репчатого лука) на 2–3 дня. Едят такое блюдо только холодным с различными соусами, содержащими хрен, сметану, укроп и лук, а иногда — с картофельным пюре, полив соусом типа французского «ремуляда» и украсив зеленью петрушки или листьями салата. Рольмопсы широко распространены в кухнях датчан, шведов, финнов, латышей и эстонцев, а сам этот термин давно стал достоянием международной ресторанной кухни. Иногда рольмопсом называют и блюдо из свернутого в трубочку пласта мяса. Давайте закрепим наши новые знания на практике и приготовим рольмопс по старинному рецепту:

РОЛЬМОПС ИЗ СЕЛЬДИ-1

150 г сельди, 20 г соленых огурцов, 10 г репчатого лука, 10 г горчицы, 5 г растительного масла, 5 г сахара, 50 г соуса «ремуляд».

***Для соуса**: 600 г майонеза, 100 г сельди, 125 г соленых огурцов (или 180 г корнишонов), 60 г репчатого лука, 100 г сухого вина, 30 г петрушки, 60 г каперсов, 60 г зеленого лука.*

На филе сельди кладем дольку соленого огурца, добавляем нашинкованный репчатый лук, горчицу зернами и сворачиваем рулетом. Рулет скрепляем деревянной шпилькой (зубочисткой) и кладем в маринад на 2–3 дня. При подаче поливаем соусом «ремуляд» и украшаем зеленью петрушки или листьями салата. Для маринада: растворяем сахар в небольшом количестве воды, охлаждаем, добавляем уксус и растительное масло. Для соуса «ремуляд»: филе сельди мелко шинкуем, очищаем от кожицы соленые огурцы и рубим, мелко нашинкованный репчатый лук ошпариваем и охлаждаем, каперсы мелко шинкуем. Продукты слегка отжимаем, соединяем с майонезом, заправляем молотым перцем и солью.

Рольмопс из сельди-2

Внутренние стороны очищенных от кожи и костей филе сельди покрыть тонким слоем горчицы. Плотно свернуть филе рулетом, закрепить деревянной шпилькой или перевязать чистой тонкой бечевкой (бечевку предварительно окунуть в горячую воду!). Свернутые филе уложить в стеклянную или фаянсовую посуду, залить остывшим маринадом. Сверху положить слой нарезанного кружочками лука. Дать постоять по крайней

мере сутки (желательно — 3–4 суток). При подаче на стол каждый рулет нарезать поперек на 2–3 ломтика и уложить на блюдо вперемежку с кружочками лука. Для украшения положить ломтики вареного яйца.

Обратите внимание, селедочка для этого блюда берется уже не соленая, а свежая. Да, бывает и такая. Еще раз открываем «Книгу о вкусной и здоровой пище» и находим там абсолютно правильный и своевременный совет:

Напомним, что сельдь бывает и свежая, не только соленая. Привыкнув к сельдям, как к соленому, маринованному и копченому рыбному товару, мы забываем, что жареная свежая сельдь очень вкусна и что весной, в разгар путины, в рыбных магазинах продают сельдь не только соленую, но и свежую, а также готовую, свежезажаренную.

Вот об этом теперь и поговорим. Свежую сельдь, еще не замороженную, у нас можно купить, пожалуй, только в приморских городах и поселках (там ее прекрасно умеют готовить, поэтому сей пункт пропускаем и сразу же идем дальше). Вам досталась мороженая рыба — теперь ее надо правильно разморозить. Не стоит для этого класть ее в воду. Размораживание должно происходить медленно, тогда из продукта выделяется мало сока. Попробуйте вот такой, наиболее эффективный, на наш взгляд, способ размораживания. Принеся «ледышки» из магазина или достав рыбу из морозилки, положите ее сначала на нижнюю полку в холодильник в какой-либо емкости (чтобы не пачкать холодильную камеру). Размороженную — ее останется только обмыть в холодной воде, и она вполне готова для чистки и потрошения.

Блины с селедкой

Возьмите сельдь, очистите, вымойте ее в воде, но не вымачивайте, отделите мякоть от костей. Протрите ее вместе с молоками сквозь чистое решето, возьмите столько же на меру протертых сырых яблок, и столько же на меру тертого сыра «пармезан». Смешайте все вместе и подайте к блинам.

Свежая селедка ничем не отличается от любой свежей рыбы — ее можно пожарить, приготовить из нее уху и т. п. Уха из сельди не слишком у нас популярна, поэтому займемся жаркой и познакомим вас с популярным французским способом — профессионалы называют его «меньер» (a la meuniere; буквально «по рецепту мельничихи»). Кто была та неизвестная мельничиха и где находилась ее мельница — мы не знаем, но готовила она

чаще всего рыбу, предварительно обваливая ее в муке, а затем обжаривая в сливочном масле. Подается такое блюдо с ломтиками лимона, грибами, прогретыми четвертинками томатов и особым соусом, он также называется «меньер» (souce a la meuniere), или «берменьер» (beurre meuniere), и готовится из сливочного масла, мелко нарубленной зелени петрушки и лимонного сока.

Винегрет со свежей сельдью

2 свежие сельди, 2 картофелины, 1 соленый огурец, 1 помидор, 1 морковь, 1 ст. ложка зеленого горошка, 1 свекла, 50 г зеленого лука, 3 ст. ложки майонеза, соль, зелень.

Вареные картофель, морковь и свеклу нарезать ломтиками, отварную рыбу (филе) — кусочками. Соленые огурцы очистить и нарезать, как картофель, у помидоров удалить семена и нарезать кубиками. Все смешать, добавить зеленый горошек и заправить майонезом. Винегрет выложить в тарелку горкой, положить сверху кусочки рыбы, полить их майонезом. Украсить винегрет свеклой, морковью, зеленым луком и зеленью петрушки.

СОУС «МЕНЬЕР»

Для ½ стакана соуса: 125 г сливочного масла, 2 ч. ложки мелко рубленой зелени петрушки, 2 ст. ложки лимонного сока.

Кипятить сливочное масло на слабом огне до тех пор, пока оно не окрасится в коричневый цвет. Добавить петрушку и лимонный сок.

Такая «лимонно-петрушечная» приправа давно приобрела самостоятельное значение — она особенно хорошо подходит не только к рыбе, ной к крабам, креветкам и даже лягушачьим окорочкам. Способ не слишком сложный, но все-таки требует определенной подготовки и сноровки. Во-первых, филе рыбы лучше не очищать от кожи, а жарить вместе с ней (у толстокожей рыбы, например судака, на коже можно предварительно сделать несколько аккуратных надрезов, не повредив мякоть, находящуюся под ней; к нежной тонкокожей селедочке это, конечно, не относится — ее жарим без надрезов). Прежде чем жарить рыбу, выдавите на нее немного лимонного сока или сбрызните немного белым сухим вином — это не помешает. Любая рыба «любит» и лимонный сок, и белое вино, однако помните — используйте что-нибудь одно: либо лимонный сок, либо вино. Теперь сбрызнутую рыбу нужно посыпать молотым

белым перцем, смешанным с небольшим количеством соли. Панировать в муке или не панировать? Смотрите сами — как вам больше хочется. Можно и так, и эдак — в зависимости от настроения и желания получить очень зажаренную корочку (панируем!) или не очень (не панируем!).

Жареная свежая сельдь

2–4 сельди (примерно 0,8–1 кг), 1–2 яйца, ¼ стакана молока, соль, молотый перец, 2–3 ст. ложки муки или ½ стакана (примерно 50–60 г) молотых сухарей, 2–3 ст. ложки тертого сыра, растительное масло или иной жир для жаренья.

Филе сельди посыпать солью, покрыть томатом-пюре, рубленым укропом, зеленым луком или луком-резанцем (или тертым сыром, или горчицей). Затем сложить две половины вместе (в виде тушки) и смочить смесью из взбитого яйца и молока, приправленной солью и молотым перцем. Обвалять в муке или в молотых сухарях, смешанных с мукой. Еще более вкусная панировка получится, если добавить тертого твердого сыра. Обжаривать с обеих сторон на сковороде в горячем жиру до полной готовности. Подавать на стол в горячем виде с картофельным пюре или жареным картофелем, со сметанным или сметанно-томатным соусом. Сельдь, зажаренную кусками, можно полить также уксусным или томатным маринадом. Дать постоять несколько часов и подать на стол в качестве холодной закуски, к завтраку или ужину.

Теперь последнее. Главная особенность обжаривания рыбы классическим французским способом заключается в использовании сливочного масла, именно — сливочного и никакого другого. Действуем так: сливочное масло растапливаем в маленькой кастрюльке (или в керамической чашке, если пользуемся микроволновой печью). Нелишне дать ему, растопленному, немножко постоять, пока в верхнем слое не скопится чистый молочный жир, нужный нам для жарки, а внизу, в отстое, — сыворотка и прочие примеси. Их можно позже использовать для приготовления какой-либо иной еды, но не нашей рыбки. Наливаем верхний слой масла в сковородку, ждем, пока оно нагреется, и выкладываем туда же рыбу. Обжариваем ее с обеих сторон, но в самом конце жарки резко добавляем огонь и кладем на сковороду еще кусочек уже нерастопленного сливочного масла. Оно, естественно, сразу же начнет немного подгорать, но именно этот легкий запах пригоревшего масла и

является «изюминкой» подобного способа обжаривания рыбы (то есть, «как мельничиха учила»). Когда масло стало коричневым и стал заметен легкий дымок, выдавливаем прямо в сковороду (не снимая ее с огня) немного лимонного сока (чем мы чуть-чуть гасим температуру), и тут же бросаем к рыбе немного шинкованной зелени петрушки. Еще чуток терпения, выключаем огонь, снимаем с плиты сковороду и. все, наша рыбка готова! Выкладываем ее на тарелку и обязательно поливаем сверху прямо со сковороды ароматным маслом вместе с зеленью и лимонным соком. Ну а лучше гарнира, чем отварная картошечка, к такой рыбе просто не существует!

Винегрет со свежей сельдью и маринованным луком

2 свежие сельди, 3 картофелины, 1 свекла, 2 моркови, 2 соленых огурца, 2 ст. ложки квашеной капусты, 1 стакан маринованного лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара, соль.

Корнеплоды отварить, охладить, очистить и нарезать ломтиками. Нарезать огурцы, положить квашеную капусту, все смешать, добавить маринованный репчатый лук, растительное масло, соль и сахар по вкусу. В готовый винегрет положить мякоть вареной и охлажденной сельди. Уложить винегрет горкой, сверху разложить ломтики рыбы и украсить помидорами, огурцами, зеленью.

С чем еще можно столкнуться при обжаривании рыбы? Я думаю, что всем знакома такая, например, проблема — рыба пристает к горячей сковороде, и перевернуть ее никак не удается. Это не смертельно — уменьшите немного огонь, налейте в сковороду немного белого вина и накройте ее крышкой. Вино закипит, и его пары слегка приподнимут рыбу. Через минуту крышку снимаем и рыбу легко переворачиваем.

И в заключение опять вернемся к соленой селедке — никуда нам от нее не деться! Не можем же мы пропустить такое знаменитое блюдо еврейской кухни, как «форшмак» (***forshmak***; от нем. ***Vor(ge)schmack*** — предвкушение; Vorschmak — закуска) — кушанье из рубленого мяса или селедки, запеченных с картофелем, а также паштет из селедочного фарша. Первоначально так называлось блюдо восточно-прусской кухни из запеченной смеси молотых телятины и сельди, подаваемое на закуску. В еврейской кухне форшмак трансформировался в холодную закуску из рубленой сельди (на идише иногда это блюдо также называют «геакте геринг» — рубленная сельдь). Для его приготовления в фарш из вымоченной в молоке или чайном растворе селедки добавляют белый хлеб, яблоки, желтки и белки крутых яиц, а подают такую закуску в форме прямоугольной

усеченной пирамиды или как-то еще.

ФОРШМАК-1

2 селедки, ½ батона, 3 яйца, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 1 яблоко, 1 луковица, 2 ч. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, молотый перец, перец горошком, горчичный порошок или горчица — по вкусу.

Селедку разделать, вымочить в кипяченой воде или чае с молоком. У батона срезать корочку, размочить. Филе сельди пропустить через мясорубку. Добавить лук, белый хлеб, очищенное яблоко и еще раз пропустить через мясорубку. Хорошенько перемешать. Яйца сварить вкрутую. Желтки отделить от белков и перетереть с уксусом. Белки мелко порубить, соединить с основной массой, добавить пряности, остальной уксус, горчицу. Желтки заправить сахаром, перцем, маслом и обмазать этой смесью сформированный в виде пирожка форшмак. Посыпать зеленью. Имейте в виду: селедку вымачивают от 2 до 4 ч — все зависит от степени ее солености. Уксус лучше использовать винный.

В отечественной кулинарной терминологии словом «форшмак» чаще всего называют закуску из птичьего мяса или печени, промолотых с филе сельди. Такую массу иногда запекают в калачах, тарталетках и вырезанных из хлеба формочках. Еще раз открываем «Книгу о вкусной и здоровой пище» и цитируем:

ФОРШМАК-2

250 г вареного или жареного мяса (говядины, телятины, баранины, птицы), ½ сельди, 2 ст. ложки муки, 2–3 шт. вареного картофеля, 2–3 ст. ложки густой сметаны, 2–3 яйца, 1 ст. ложка натертого сыра.

Вареную или жареную говядину, телятину или баранину и сельдь, предварительно вымоченную, очищенную от кожи и костей, пропустить через мясорубку с частой решеткой. Затем размять деревянным пестиком вареный картофель, смешав его с поджаренным на масле луком. Все это сложить в посуду, тщательно перемешать, добавить 2 ст. ложки муки, размягченное сливочное масло, сметану и еще раз пропустить всю массу через мясорубку. После этого добавить сырые яичные желтки, соль, перец по вкусу и перемешать; прибавив взбитые в пену яичные белки, осторожно все перемешать, переложить на подмасленную сковороду, обровнять поверхность, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу в течение 30–40 мин. Как только форшмак будет отставать от стенок

сковороды, его можно считать готовым. Форшмак выложить на блюдо, сверху полить небольшим количеством сметанного соуса с томатом. Тот же соус подать отдельно в соуснике.

Впрочем, в каждой уважающей себя еврейской семье форшмак готовят по секретному (бабушкиному) рецепту, передаваемому из поколения в поколение.

Форшмак-3 (старинный рецепт)

2 фунта (800 г) сырой мякоти телятины 1 черствая булка, вымоченная в молоке и отжатая, 1 селедка, вымоченная в воде, ¼ фунта (100 г) сыра, 1 фунт (400 г) сметаны, 45 жареных картофелин, 4 сырых яйца, ½ фунта (200 г) сливочного масла.

Телятину пропустить через мясорубку, прибавить хлеб и пропустить еще 4 раза, прибавить 3–4 желтка, картофель, протертый через сито, половину натертого сыра и ¼ фунта (100 г) масла, стертого в помадку, селедку протертую сквозь сито, смешать, прибавить 1 стакан сметаны, перемешать хорошенько, белки взбить в густую пену, соединить с массой, вымешивая. Сотейник густо смазать сливочным маслом, посыпать на дно немного сыра и сухарей, а также и на края сотейника, выложить в него всю массу, загладить, посыпать сыром, побрызгать маслом и поставить запечься на 20-3 0 мин. Подавая, выложить на блюдо.

Есть форшмак можно по-всякому. Например, намазать на хлеб с маслом или просто — вилкой с тарелки. Главное, есть его надо до всего прочего — закуска все-таки. Чего закуска? Ну, например, рюмочка ледяной водки. И на этой замечательной ноте, пожалуй, и закончим наш гастрономический экскурс по кухням разных стран мира, переведем дух и, наконец, перейдем к практическим занятиям. Приятного вам аппетита!

Форшмак-4

300 г вареной телятины, 200 г филе соленой сельди (без костей и кожи, разумеется), 200 г отварной курятины, 400 г отварного картофеля и одну сырую луковицу — перемелите в фарш. Туда же вбейте 2 яйца и 150 г сметаны (майонеза), все обильно поперчите красным перцем, подсолите и еще раз перемешайте. Выложите полученную массу на сковороду, предварительно смазанную маслом и обсыпанную сухарями, посыпьте сыром «пармезан» и запекайте.

Прямо на сковороде форшмак можно и подавать. Горяченьким…

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

Нежирная соленая, а также свежая отварная или жареная сельдь становится сочнее и вкуснее, если к ней добавить уксусный или томатным маринад или холодный соус из сметаны, творога или заправки из растительного масла, приготовленные с различными вкусовыми приправами (укроп, лук-резанец и зеленый лук, редис, помидор, крутое яйцо, грибы, яблоки и др.).

Нежирную сельдь лучше употреблять в пищу горячей, а именно, отваренной в молочном соусе; зажаренной целиком или порционными кусками; в виде запеканки; для изготовления блюд из фарша и т. д.

Для вымачивания 1 кг сельди залейте ее примерно 2–3 л холодной (не выше 12 °С) воды и меняйте воду каждые 3–4 ч. Лучше всего вымачивать сельдь под тонкой струей воды, пристроив кастрюлю в раковине и положив на нее фанерный кружочек, — это делается для того, чтобы вода не била нежную мякоть. Вымачивать сельдь приходится от 1 ч до 2 дней, в зависимости от степени ее солености и жесткости.

Никогда не вымачивайте в воде мягкую, нежную слабосоленую и копченую сельдь — атлантическую, тихоокеанскую жирную, дунайскую. Другое дело — сельдь сухая, жесткая, соленая, которая становится гораздо вкуснее и сочнее, если набухнет в воде.

Чтобы сельдь крепкого посола стала сочнее, закончив вымачивание, разделайте ее и залейте молоком на 3–4 ч. Среднесоленую сельдь можно залить молоком, не вымачивая перед этим. На 1 кг филе расходуется примерно стакан молока.

Нежную и мягкую соленую сельдь рекомендуется вымачивать в крепком холодном настое чая: в воде она размякнет, а в чае станет даже плотнее.

Вкус рубленой сельди намного улучшится, если ее протереть вместе с яблоками.

Бутерброды, сэндвичи, канапе и другие…

Никто не скажет, будто я
Тиран и сумасброд,
За то, что к чаю я люблю
Хороший бутерброд.

Алан Александр Милн «Баллада о королевском бутерброде»[1]

Казалось бы, что может быть проще бутерброда — обычного когда-то куска хлеба с маслом, просто названного немецким словом (от ***Butter*** — масло и ***Brot*** — хлеб). Не очень, правда, понятно, почему именно бутерброд прочно закрепился в русском языке — вполне логично было бы позаимствовать и все другие вариации этого «блюда» в соответствии со строгой немецкой спецификацией — например, «казеброд» (хлеб с сыром) или «вюрстброд» (хлеб с колбасой). Для нас все они — бутерброды формально и этимологически так и остались — «с маслом». Хотя на практике это обстоит иначе. Впрочем, не совсем. Хлеб с маслом стал основой практически любого русского бутерброда, что вполне нормально для холодной северной страны, где не боятся ни жиров, ни холестерина. Да и закуска к водке получается быстрая и разнообразная, что тоже не маловажно — с роскошными винами, ликерами и коньяками половина наших традиционных бутербродных начинок никуда не годится.

Бутерброд с сельдью

1 ломтик пшеничного хлеба, 1 кусочек сельди, ломтик лимона, кружок сваренного вкрутую яйца, ломтик вареной моркови, зелень петрушки.

Намазать хлеб маслом, положить на него кусочки сельди, лимона, яйца, моркови, украсить зеленью петрушки. Подавать перед обедом.

Бутерброд с сыром и джемом

Хлеб черствый, сливочное масло, джем, сыр.

С помощью выемок для печенья вырезать из черствого хлеба маленькие кусочки самой разной формы. Намазать их маслом, сверху положить ломтики сыра, вырезанные теми же выемками, при помощи

кондитерского шприца нанести рисунок из джема. Эти бутерброды особенно любят дети.

Посудите сами — вот что пишет о бутербродах наша родимая «Книга о вкусной и здоровой пище» издания 1953 года:

БУТЕРБРОДЫ

Для бутербродов можно использовать разнообразные продукты: холодное отварное или жареное мясо, отварной или копченый язык, ветчину, различные колбасы, сыр, вареную осетрину, белугу, копченую севрюгу, лососину, семгу, балык, кету, кильки, шпроты, сардины, икру зернистую, паюсную и кетовую и др. Хлеб любого сорта, нарезанный ломтиками толщиной около 1 см, намазывают сливочным маслом (холодное, сильно затвердевшее масло нарезают тонкими пластинками, которые кладут на ломтики хлеба). Поверх масла кладут такого же размера кусочек какого-либо из указанных продуктов или слой икры.

Просто музыка — слой масла и слой икры! И чтоб хлеб посвежей. Кстати, Федор Иванович Шаляпин любил перед выступлением зачерпнуть свежую, чуть присоленную, осетровую икру ломтем горячего пшеничного хлеба и запить такой бутербродик ледяной водкой. Причем именно «запить», великий певец твердо считал, что «икрой не закусывают».

Бутерброд с паштетом

С батона срезать все корки, выровнять его края так, чтобы получился прямоугольный брусок, разрезать его по горизонтали на 3 пласта, каждый из них слегка смазать сливочным маслом и слегка зарумянить в духовке. Остудить и густо смазать майонезом. Ливерную колбасу или готовый паштет растереть со сливочным маслом в соотношении 2:1, скатать валик толщиной в 1,5 пальца и положить посередине каждого подготовленного пласта. Одну сторону пласта украсить полоской из рубленых яиц, перемешанных с рубленой зеленью петрушки, а другую — сложенной вдвое полоской шпика. Посредине валика ручкой ножа сделать вдоль углубление и в него поместить мелкорубленый зеленый лук. Готовые пласты нарезать поперек на равные полоски шириной в 2 пальца.

Кстати, в России в XIX веке закуски с подноса, в том числе и бутерброды, носили гордое имя «антре» (от французского ***entree***; буквально «вступление») — так в европейской ресторанной

терминологии называют блюдо «первой перемены», подаваемое на торжественных и официальных обедах перед основным, как правило, мясным, блюдом. А вот у нас закусками некоторые «трапезы» и ограничивались; например, в богатых домах в большие праздники для мелких чиновников в приемную выставляли «антре по-русски» — поднос с рюмками, бутербродами и солеными огурчиками.

Сегодня термином «***entree a la russe***» в интернациональной кулинарии часто называют рыбную закуску «по-русски» — черную и красную икру, семгу и осетрину.

Впрочем, мы бы тоже отнесли в благородный разряд «антре» бутербродик с килькой и кусочком вареного яичка под стопку водочки, столь любимый нами в доперестроечные времена и сопровождавший в те времена любой мужской разговор «по душам» в какой-нибудь из многочисленных рюмочных нашего города. Приготовить его по всем правилам несложно, а водку лучше охладить (в рюмочных это просто не успевали делать).

БУТЕРБРОДЫ С КИЛЬКОЙ

Хлеб, сливочное масло, сваренное вкрутую яйцо, килька, морковь, майонез.

Ломтики хлеба, нарезанные квадратиками или кружками, намазать тонким слоем масла (впрочем, можно и не тонким), положить сверху по кружку сваренного вкрутую яйца, еще выше — балтийскую кильку пряного посола, свернутую колечком, добавить сверху 1 ч. ложку майонеза и кубик моркови. Неплохо сразу съесть, но лучше наделать бутербродов побольше, выложить их на блюдо, украсить зеленью, «цветком» из репчатого лука, яйца, редиса или яблока и позвать гостей…

Бутерброд с сосисками и хреном

1 батон, 7 сосисок, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка тертого хрена, 3 огурца свежих или соленых, ½ небольшой банки консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка майонеза.

С батона срезать все корки, выровнять края так, чтобы получился прямоугольный брусок, разрезать его по горизонтали на 3 пласта, каждый из них слегка смазать сливочным маслом и слегка зарумянить в духовке. Остудить и на несмазанную сторону пластов нанести ножом 100 г масла, растертого с хреном. Смесь слегка посолить. Вдоль всех пластов, посередине, уложить ровной полоской нарезанные кружочками отварные и очищенные от кожи сосиски, укладывая

кружочки сосисок так, чтобы один находил на другой.

А что? Хорошая идея — устроить для гостей бутербродный стол. И хозяйка свободна, и грязной посуды мало, а ножей-вилок и вовсе не потребуется. Впрочем, проявить фантазию все-таки придется. И именно с этой целью проведем некий кулинарно-географический экскурс по странам и континентам. Настоящим мастером бутерброда можно стать лишь тогда, когда обогатишь свою память знанием всех бутербродных премудростей, выработанных человечеством.

Итак, начнем со скандинавских стран, где бутерброды являются основным видом еды, так как там принято есть горячее только раз в день — во время обеда, обычно устраиваемого довольно поздно. Датчане вообще называют бутерброд (smorrebrod) «королем кухни» и различают около 200 его видов, начиная от ломтика хлеба, намазанного маслом (классический вариант), и кончая многоэтажным бутербродом, именуемым «любимым бутербродом Ганса Христиана Андерсена». Готовят его довольно сложным образом — несколько слоев бекона, помидоров, ливерного паштета, студня и белой редиски, разделенных ломтиками хлеба, а едят, снимая слой за слоем. Впрочем, это изыски — можно и значительно проще:

ДАТСКИЙ БУТЕРБРОД

2 кусочка ржаного хлеба, немного майонеза, 100 г маринованной красной капусты, 4 ломтика (100 г) копченой или вареной свинины, несколько долек апельсина.

Намажьте 2 кусочка ржаного хлеба тонким слоем майонеза. Затем положите маринованную красную капусту и 4 ломтика свинины. Украсьте дольками апельсина.

Знаменитый во всем мире «шведский стол» сами шведы называют «бутербродным». Да и как еще назвать вид буфетного ресторанного обслуживания, при котором блюда и закуски размещены на длинном столе (за ним обычно не сидят), а посетители сами выбирают и накладывают себе еду без каких-либо ограничений? Это только теперь стали выставлять всякие изыски, а когда-то он был именно бутербродным, проводился с 12 до 15 чи начинался с маринованной балтийской сельди, лососины, осетрины; далее следовали яйца, холодное мясо, дичь, рулет по-шведски с капустой и клюквой и т. п.

Недаром Швецию часто называют «королевством бутербродов». И правит в этом королевстве «шмерребред» — открытый бутерброд. Для его приготовления используют несколько сортов хлеба: белый, черный со сладковатым

привкусом, можжевеловый с тмином и другими специями, лепешки, рогалики, сухари, крекеры, а покрывают такие бутерброды мясом, мелко нарубленным луком и маринованной свеклой; кусочками копченого угря или сельди с яичницей-болтуньей и зеленым луком; ветчиной с половинкой крутого яйца, а также различными паштетами, пастами, сырами, лососиной, солеными огурцами и т. д. Если все это великолепие удастся дополнить кружечкой ледяного пива — почувствуете себя настоящим шведом.

Бутерброд с сардинами и сыром (горячий)

8 ломтиков черного хлеба, 1–2 луковицы, сливочное масло или маргарин, 2 ст. ложки томата-пюре, 4 куска поджаренного (с кожей, без панировки) филе сардин, 1 пакетик плавленого сыра.

Лук нарезать кружочками и спассеровать в сливочном масле, добавить томат-пюре. Смесь намазать на ломтики хлеба, покрыть жареными кусками филе и затем кусочком плавленого, полутвердого или твердого сыра. Бутерброды уложить на пирожковый лист и подержать в горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Если лук нежелателен, то на ломтик хлеба, смазанного сливочным маслом, можно положить филе сардины и на него кусочек сыра.

Двинемся западнее и переберемся на Британские острова. Именно там произошла настоящая бутербродная революция, незаметно прошедшая во всем мире на рубеже XIX и XX веков. По крайней мере, ее истоки, без сомнения, лежат на берегах Туманного Альбиона. Рассказывают, что британский политический деятель Джон Монтегю, четвертый граф, лорд Сэндвич (1718–1792) являлся настолько заядлым игроком в бридж, что сутками не вставал из-за ломберного столика. Чтобы удобнее было подкрепляться (есть-то надо!) и не пачкать при этом рук, он просил готовить для себя закрытые бутерброды — начинку укладывали между двумя кусками хлеба.

Именно благодаря ему на свет появились сэндвичи, которыми теперь перекусывает весь мир. Еще раз заглянем в «Книгу о вкусной и здоровой пище».

СЭНДВИЧ — ЗАКРЫТЫЙ БУТЕРБРОД

Закрытые бутерброды делают с теми же продуктами, что и обычные бутерброды. Белый хлеб разрезают длинными полосками шириной 5 см, толщиной около ½ см и намазывают сливочным маслом. Для некоторых продуктов масло предварительно

смешивают с различными приправами — с горчицей (для ветчины, колбасы, мяса, языка), тертым сыром (для ливерной колбасы), хреном (для осетрины). Под лососину, семгу, черную икру и сыр хлеб намазывают маслом без добавления каких-либо приправ. На подготовленную полоску хлеба по всей ее длине укладывают тонкие ломтики продукта, накрывают другой полоской хлеба, плотно прижимают ее ножом, обрезают с боков и разрезают поперек так, чтобы получить бутерброды размером 3–3,5 см. Подают закрытые бутерброды на тарелке, покрытой салфеткой.

Бутерброд с колбасой и гарниром из яблок и сельдерея

2 ломтика хлеба из муки грубого помола, 2 ч. ложки масла или маргарина, 60 г нежирной колбасы, 1 огурец, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа, 1 яблоко (&125 г), 100 г корневого сельдерея, несколько капель лимонного сока, 2 ст. ложки зелени кресс-салата.

Хлеб намазать маслом или маргарином, сверху положить колбасу. Огурец помыть, нарезать ломтиками, положить их сверху на колбасу и посыпать укропом. Яблоко помыть, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Сельдерей очистить от кожуры и тоже натереть на крупной терке. Смешать яблоко и сельдерей, сбрызнуть их лимонным соком и посыпать помытой зеленью кресс-салата. Бутерброды подавать вместе с яблоком и сельдереем.

Для послевоенных лет — совсем неплохо. Однако чемпионами в этом занятии мы так и не стали — тут первенство прочно удерживали и удерживают вечно куда-то спешащие американцы. Популярность сэндвичей в Соединенных Штатах всегда была столь велика, что в 20-е годы XX века там впервые появились заранее нарезанные и упакованные буханки белого хлеба. Назывались они ***sandwich bread***, или ***sandwich loaf***. Из них и делают обычно большинство американских сэндвичей, впрочем не только. Американцы просто обожают большие круглые булочки с пушистой мякотью и хрустящей корочкой, иногда покрытой семенами кунжута или мака, — они также прекрасно подходят для приготовления сэндвичей и гамбургеров. Хотите рецептик?

БУЛОЧКА ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

На 10 булочек: 30 г дрожжей, 1,25 чашки воды, 4 чашки просеянной пшеничной муки, 1 ст. ложка соли, 1 чашки кукурузной

муки, 1 яичный белок.

Растворите дрожжи в ¼ чашки теплой воды, дайте постоять 5 мин и перелейте в миску, добавив туда же 2 чашки муки, 1 чашку воды и соль. Тщательно перемешайте. Постепенно подсыпайте оставшуюся муку, пока не замесится тесто. Выньте тесто на посыпанную мукой доску, закройте и дайте постоять 10 мин. Вымешивайте тесто 10 мин, пока оно не станет однородным и эластичным. Положите его в слегка смазанную растительным маслом миску, закройте и дайте подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в 2 раза. Обомните и дайте подняться еще раз. Выньте тесто на посыпанную мукой доску, еще раз обомните, разделите на 4 части, закройте и дайте постоять еще 10 мин. Разрежьте каждую четверть еще на 2–3 равные части и придайте им овальную форму. Поместите заготовки на противень, посыпанный мукой (желательно — кукурузной), сверху смажьте смесью из 1 белка и 1 ст. ложки воды и дайте постоять, пока они не увеличатся в размере в 2 раза. Острым ножом сделайте неглубокий надрез сверху вдоль каждой заготовки и выпекайте в разогретой до 190 °C духовке в течение примерно 20 мин, пока булочки хорошенько не подрумянятся.

Бутерброд по-шведски

2 ломтика хлеба, 1 сырое яйцо, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 ст. ложки молока, 50 г ветчины, 1 ст. ложка нарезанной петрушки, 2 маслины, 1 помидор, половинка соленого (маринованного) огурчика, 2 ст. ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

С черствого хлеба удалить корки и обмакнуть в молоко или воду, затем — в яйцо, жарить до подрумянивания. Вареные яйца разрезать вдоль на половинки. Положить на хлеб кусочек ветчины, накрыть половинкой яйца. Майонез смешать с нарезанными солеными огурцами, выложить эту смесь на яйцо и украсить бутерброд маслинами, петрушкой, дольками помидоров.

Ну вот, у нас готова основа для гамбургера — сэндвича с рубленой котлетой, ставшего в нашем веке признанным фаворитом «национальной» кухни США. За право называться его родиной до сих спорят несколько американских городов, однако, скорее всего, ею является Гамбург. В середине прошлого века этот немецкий город стал перевалочным лагерем для тысяч европейцев, отправлявшихся обживать североамериканский континент. В дорогу они брали с собой удобную еду: разрезанную

пополам булку с рубленой котлетой — этим незатейливым кулинарным изделием в XIX веке действительно славился Гамбург. Поэтому нет ничего странного в том, что американские колонисты, среди коих было много выходцев из Германии, называли все рубленые котлеты «гамбургскими».

Незамысловатый гамбургер за последние годы стал самым популярным блюдом в разбросанных по всему миру американских ресторанах системы ***fast food*** (быстрого питания). По статистике, в среднем, каждый американец съедает три гамбургера в неделю — таким образом, вся Америка съедает их в год около 38 миллиардов штук. По американским стандартам, фарш для гамбургера должен быть смолот из свежей говядины без добавок субпродуктов и может содержать не более 30 % жира (идеальным считается 15 %). Часто в такой сэндвич кладут кусочек сыра, преображающий гамбургер в чизбургер, а вегетарианцы и сторонники здорового питания изобрели вегебургер — в булочку они уложили овощную котлету.

Бутерброд горячий с яйцом

Батон нарезать ломтиками, из них удалить серединку, оставить только корочки с небольшим количеством мякиша. Вырезанные серединки не выбрасывать!!! На разогретую сковороду положить сливочное масло. В горячее масло сложить кусочки белого хлеба с отверстиями в серединке, слегка обжарить и заполнить свободные полости каждого куска хлеба смесью из сырого яйца, зелени и соли. Сверху прикрыть мякишем, который вырезали ранее. Обжарить бутерброды с двух сторон.

Чувствуете, с каким уважением относятся к этой «еде» американцы? Прямо как дети малые, для которых наивные надписи и бесхитростные сувениры-зверюшки в картонных коробочках, раскиданных по всему миру многочисленных «Макдональдсов», неимоверно притягательны. В результате большинство современных подростков (национальность уже не играет роли) искренне уверены, что «правильно сбалансированная диета» — это по гамбургеру в каждой руке. Представьте себе, что будет, когда они вырастут! А ведь любят они не только гамбургер, но и знаменитый хот-дог — наипримитивнейшую сосиску в булочке, явную разновидность сэндвича.

Кулинарные историки считают, что впервые горячие булочки с сосиской стали продавать в Америке в 1889 году в бруклинском парке аттракционов на Кони-Айленде. А вот точно проследить

происхождение столь странного названия даже они затрудняются. Одна из наиболее популярных версий связывает «горячих собак» (так переводится hot-dog с английского) с известным американским иллюстратором Тодом Дорганом, чьи карикатурные персонажи — «говорящие сосиски» — уверяли читателей газеты, что кони-айлендские сосиски делают исключительно из собачьего мяса и именно поэтому они так дешевы…

Бутерброд с килькой и ливерной колбасой

4 ломтя ржаного хлеба, 20 г «зеленого» масла, 6 шт. килек без голов и хвостов, 150 г ливерной колбасы, 1 соленый огурец, 1 помидор.

Большой ломоть хлеба намазать зеленым маслом, сверху положить кильки, полностью накрыв хлеб. На кильки разместить круглые ломтики ливерной колбасы, между ними — ломтики соленого огурца, помидора.

Тем не менее горячие сосиски сегодня стали фаворитом созданной американцами системы «быстропита» и продаются в США буквально на каждом углу (чаще всего с уличных лотков) с кетчупом или горчицей. Такое «блюдо» едят с кислой капустой и маринованными овощами или закладывают сосиску в мягкую булочку, причем название полученного сэндвича от этого не меняется (хотя работники американского «общепита» довольно часто пользуются термином «tube steak»). Разновидностью хот-дога (сэндвича, а не сосиски) является корн-дог (от corn — кукуруза) — сосиску окунают в жидкое тесто из кукурузной муки и жарят во фритюре, а хот-дог «в чикагском стиле» (Chicago-style dog) — сосиска и маринованные овощи в булочке с маком.

Бутерброд по-голландски

4 ломтика белого хлеба, масло, 4 ломтика мяса, 3 ломтика ананаса, 4 ломтика сыра «гауда» (или «костромского» сыра).

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать маслом, положить на каждый по ломтику мяса, ½ ломтика ананаса и по 1 ломтику сыра. Все поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Каждый сэндвич украсить ¼ частью ломтика ананаса, веточкой петрушки и маленькой горкой томатной пасты.

Впрочем, довольно «наезжать» на американцев. В нелегком сэндвичном деле у них есть чему поучиться — хотя бы выдумке и изобретательности. Возьмем, к примеру, огромный «геройский»

сэндвич (hero sandwich) из французской булки, ее разрезают пополам, вынимают мякоть, а в образовавшуюся полость укладывают начинку. Родом этот «бутербродик» из Нью-Йорка, и съесть его целиком под силу только настоящему герою.

СЭНДВИЧ «ГЕРОЙ»

1 французский багет, 70 г масла, листья салата, 100 г сыра «моццарелла», 100 г салями, 100 г швейцарского сыра, 1 красный сладкий перец, 1 маленькая луковица.

Разрежьте булку вдоль и выньте часть мякиша. Намажьте обе половинки маслом и положите в них листья салата, 100 г нарезанного ломтиками сыра «моццарелла», салями и швейцарский сыр. Добавьте 1 очищенный от зернышек красный сладкий перец и 1 нарезанную кружочками луковицу. Украсьте фаршированными оливками. Заверните сложенный сэндвич в фольгу, оставьте на 1 чв прохладном месте, чтобы пропитался, а затем нарежьте.

Бутерброд с авокадо

На ломоть черного хлеба толстым слоем намажьте мякоть авокадо и посыпьте сверху крупной солью и молотым черным (но лучше — белым) перцем.

Но и это еще далеко не все. Если между двух намазанных маслом кусков хлеба американцы укладывают маринованный в уксусе фиолетовый лук, то сэндвич сразу же называют «ковбойским»; если его делают многослойным, с самой разнообразной начинкой (цыпленок, индейка, бекон, салат-латук, майонез, помидоры), то — «клубным»; начинка из омлета с ветчиной, луком и зеленым перцем превращает сэндвич в «денверский»; наконец, сэндвич с отварной курицей или индейкой, сыром и ветчиной, который обмакивают во взбитые яйца и поджаривают на сливочном масле, называется, видимо, в честь внезапно разбогатевшего героя Дюма — «Монте-Кристо».

Бутерброд с вареньем

8 ломтиков белого хлеба, 3 ст. ложки варенья (джема, желе), 2 яйца, сахар, масло для обжаривания.

С хлеба срезать корочки, сложить ломтики попарно, промазав их вареньем, окунуть во взбитое яйцо и обжарить на сковородке до золотистого цвета с двух сторон. При подаче выложить на блюдо — можно посыпать сахаром, полить медом и украсить свежей ягодкой.

На этом, пожалуй, закончим наше путешествие по Америке. Пора бы вернуться в Европу. Если вы проголодались в Испании, но не расположены к ресторанам и хотите перекусить на ходу, — нет ничего проще! Такие «перекусоны», например, в Барселоне очень распространены, и в обеденное время в любом парке вы встретите множество людей, неторопливо открывающих большие коробки с салатом и разворачивающих запакованные в фольгу бутерброды.

Однако испанским бутербродным шедевром является pan con tomate (по-каталонски: pa amb tomaquet) — хлеб с помидорами. Деревенский хлеб (как правило — белый) с хрустящей корочкой нарезают ломтями, натирают чесноком и спелым сочным помидором, затем сбрызгивают оливковым маслом первой выжимки и чуть-чуть солят. Подобную закуску предлагают и в самых незамысловатых портовых тавернах, и в самых дорогих ресторанах готического квартала — к ветчине, колбасе, копченому лососю, любым морепродуктам и овощным салатам. Жаровню с золотящимся на решетке хлебом ставят прямо на стол, рядом на больших блюдах — помидоры, чеснок, ветчину, сыр и т. п. Каждый сам натирает хрустящий хлеб чесноком и помидорами, обрызгивает оливковым маслом и ест с тем, что ему больше по душе. Впрочем, попробуйте сами — приготовить его совсем несложно:

ХЛЕБ С ПОМИДОРОМ

Нарезаем свежий белый хлеб ломтями и подсушиваем в тостере. Натираем каждый ломоть чесноком (вспоминая далекое детство), а затем половинкой помидора (помидоры должны быть очень спелыми, в результате у вас в руках должна остаться только кожица). Теперь сбрызгиваем бутерброд оливковым маслом, посыпаем солью и перцем. Готово!

Если в наличии нет особо спелых помидоров, то можно приготовить томатную пасту — снять кожицу с плодов, размять их (сгодятся даже консервированные), добавить чеснок, оливковое масло, соль, перец и намазать этой пастой хлеб (тоже неплохо). Несколько темных лепестков, отрезанных от копченого окорока и уложенных сверху, вкуса «томатного» хлеба не ухудшат.

Булочки с фаршированными помидорами

4 булочки, 4 помидора, 100 г ветчины (колбасы), 100 г масла, 100 г сыра.

У булочек вынуть мякиш и намазать маслом внутреннюю часть. Заполнить помидоры, очищенные от

сердцевины, начинкой из нарезанной ветчины (колбасы), уложить их в булочки, покрыть кусочком сыра и кусочком масла. Запекать в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится.

В Италии просто дня прожить не могут без брушетта (***bruschetta***; от ***bruscare*** — жарить на углях) — поджаренных на гриле кусочков хлеба, с различными «намазками» или «присыпками»: баклажанами, каперсами, оливками и т. п. Такие тосты-бутерброды солят, перчат и подают обязательно горячими со свежими помидорами, пармской ветчиной, сыром «моццареллой» и т. п. В наиболее простом варианте хлеб перед жаркой смазывают оливковым маслом и посыпают тертым чесноком. Разнообразие «намазок» — гордость каждой хозяйки. Они выкладывают в миску сливочное масло хорошего качества и при комнатной температуре усиленно размешивают его деревянной ложкой, пока масло не станет похожим на крем. Затем туда добавляют выбранные измельченные ингредиенты — анчоусы, грибы, зелень. Еще раз мешают, выкладывают на кухонную фольгу, заворачивают и кладут на несколько часов в холодильник.

АНЧОУСНОЕ МАСЛО

10 шт. филе анчоуса, 1 ст. ложка сухого белого вина, 200 г сливочного масла, 1 ч. ложка промытых и мелко нарезанных каперсов, 1 ч. ложка лимонного сока, 3 ч. ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Филе анчоусов измельчить в мясорубке, затем протереть сквозь сито, чтобы получилось анчоусное пюре. Смешать анчоусное пюре с полусухим белым вином, сливочным маслом и лимонным соком, все взбить. Добавить измельченные каперсы и петрушку.

Фаршированный горячий батон

1 батон, ½ стакана сливок, 1 луковица, 500 г мясного фарша (колбасы), 100 г шпика, 1 яйцо, 100 г томата-пюре, 200 г грибов, 100 г сыра, 2 помидора, 1 огурец, 1 стручковый сладкий перец, зелень, 2 ст. ложки сливочного масла.

С батона срезать верхнюю корку и освободить от мякоти. Половину мякиша залить сливками, смешанными с томатом-пюре. Грибы обжарить с мелко нарезанным шпиком, луком и мясным фаршем (колбасой). Добавить хлебный фарш, зелень, яйцо, соль и пряности, тщательно перемешать и начинить этой

смесью батон. Сбрызнуть его маслом и запечь в духовке около получаса, затем достать, посыпать тертым сыром и запечь еще немного — до тех пор, пока сыр не расплавится. Подавать горячим и украсить ломтиками помидоров, огурцов и колечками перца.

Наконец, к категории бутербродов можно смело причислить простейшие тосты и гренки. Тост (от старофранцузского toster — жарить на открытом огне) — это просто поджаренный хлеб, обычно он подается на завтрак с джемом или с несладкой начинкой. Гренок (от польского grzanka; от greti — греть, жарить) — ломтик белого хлеба, вымоченный в молоке, сыром яйце или в растопленном масле и затем поджаренный. Название «тост» долго не прививалось в нашем языке, потому что имело второе распространенное значение — «заздравная речь» на трапезе. И, оказывается, неспроста. Хотя традиция пить за счастье, здоровье, удачу уходит своими корнями в глубокую древность, однако свое собственное название эта практика получила только в конце XVII века, когда возник обычай класть кусочек поджаренного хлеба (toast) в питье. Считалось, что от этого улучшается вкус напитка, с одной стороны, а с другой — выпил, а на дне закуска: просто и удобно. Так возник термин «drinking a toast», позже он вошел в практику произнесения короткой застольной речи за здравие и пожелание удачи.

Англичане первыми стали употреблять слово «тост» для обозначения поджаренного кусочка хлеба, и только в середине XVIII века оно снова вернулось во Францию, где стало популярным только к концу XIX века. Уже Александр Дюма в своем «Кулинарном словаре» приводит несколько наиболее известных в те времена рецептов тостов — приведем здесь только один:

ТОСТЫ ПО-ГОЛЛАНДСКИ

Мелко нарежьте анчоусы вместе с петрушкой, чесноком, луком-татаркой и шалотом, смешайте с хорошим растительным маслом, выложите этот фарш на подготовленные тосты.

Тосканский сэндвич

1 длинный батон, 6–8 ч. ложек соуса «песто», 50 г тертого сыра «пармезан», 50 г оливкового майонеза, 10 листьев салата, 3 красных сладких перца, 6 тонких ломтиков сырокопченой ветчины или бекона, 150 г копченой курицы, 2–3 помидора, кедровые орешки, растительное масло, соль, перец, листья базилика.

Разрезать хлеб вдоль, смазать соусом «песто»,

смешанным с майонезом. Курицу нарезать ломтиками, помидоры — кружочками, перец — полосками. На нижнюю половинку батона выложить салатные листья, перец, ветчину, курицу, помидоры. Посыпать сыром, поперчить. Обжарить орешки и посыпать ими начинку. Сверху уложить салатные листья и накрыть верхней половинкой батона.

Изысканно? Вполне! А ведь гренки и тосты у нас считают несерьезной едой, а в студенческой среде дореволюционной России их даже называли «армериттер» — от немецкого ***arme Ritter*** (бедный рыцарь). Думаете, только в России? Похожее название ***arme riddere*** до сих пор существует и в Дании, а англичане вообще называют гренки poor knights of Windsor (бедные рыцари Виндзора). Кто из них первым придумал такое название — не очень понятно, однако ироничное отношение чопорных европейцев к этому простому блюду прослеживается довольно отчетливо. Какие уж тут анчоусы! Считают, что такое название гренок возникло из-за того, что кусочки черного или белого хлеба, поджаренные в масле на сковородке, мог приготовить себе любой «бедный рыцарь» — благородный, хотя и бедный человек, не обнаруживая при этом свою бедность и не обращаясь за помощью к прислуге. Посудите сами:

«БЕДНЫЙ РЫЦАРЬ»

Растопив масло и хорошо разогрев сковороду, обмакните нарезанную нетолстыми ломтиками черствую булку или батон в пару взбитых сырых яиц, разведенных в 1/3 стакана молока, и слегка поджарьте. Мягкая, ароматная булка с нежной яично-молочной корочкой, слегка посыпанная сахаром (можно обойтись и без него), действительно напоминает настоящее пирожное, только без жирного крема и не всем полезной сдобы.

Гренки эти, в отличие от обычных, — мягкие, не хрустящие, и старому, и малому по зубам.

Немного ясности все-таки вносят в этот вопрос французы — они называют гренки (замоченные в смеси молока с яйцом и поджаренные на сливочном масле ломтики хлеба) pain perdu (буквально «потерянный хлеб»). Нехитрая закуска, действительно, позволяет экономным французам «оживить» зачерствевший (то есть вроде бы «потерянный») хлеб. Эта бережливость так восхитила американцев, что они теперь называют гренки French toast (французские тосты) и с удовольствием подают их к завтраку с кленовым сиропом или сахаром.

Не будет чрезмерной дерзостью предположить, что родина

бутербродов — Ближний Восток. Цитируем Библию:

> И велел народу возлечь на траву, и, взяв пять хлебов и две рыбы, воззрел на небо, благословил и, преломив, дал хлебы ученикам, а ученики — народу. И ели все и насытились; и набрали оставшихся кусков двенадцать коробов полных. И евших было около пяти тысяч человек, кроме женщин и детей.
>
> *Матфей IV, 19-21*

Пять хлебов и две рыбы на такую ораву? Единственный выход из ситуации — использовать сии малочисленные продукты для приготовления канапе — крошечных закусочных бутербродов на поджаренном хлебе. Этим словом издавна называется небольшой диван с приподнятым изголовьем; пришло в английский и русский язык из французского, куда оно, в свою очередь, пришло через латынь из греческого konopeion — «ложе с пологом от москитов». Откуда термин попал в кулинарию, понять трудно: то ли от привычки закусывать с комфортом на упомянутом диване, то ли от греческого konops — комар, с намеком на маленькие размеры канапе. Так или иначе, но в английском языке слово canape в значении «маленький бутерброд с анчоусами» впервые появилось в 1890 году. И до сих пор анчоусы или шпроты остаются одним из самых распространенных видов «начинки» для канапе, часто соперничая с паштетами, икрой и т. п. Часто канапе украшают ломтиком свежего огурца, помидора или какой-нибудь зеленью, а перед подачей на стол в каждый бутербродик втыкают специальные пластмассовые или деревянные шпажки-атле, чтобы канапе было удобнее брать с общей тарелки. Приготовим один из наиболее характерных видов — французское канапе «Люсиль».

КАНАПЕ «ЛЮСИЛЬ»

На 5 канапе: 100 г хлеба, 20 г сливочного масла, 5 г горчицы, 30 г языка, 150 г мяса цыпленка или 100 г пюре из цыпленка, 15 г желе.

***Для пюре**: 70 г потрошеного цыпленка, 10 г сливочного масла, 10 г сыра, 10 мл вина «Мадера», 0,5 г мускатного ореха, соль.*

Белый хлеб нарезать тонкими ломтиками. Круглой выемкой вырезать ломтики и обжарить их в масле. Сливочное масло растереть с горчицей и намазать его на гренки. Вокруг сделать ободок из мелко нарубленного вареного языка. Цыпленка отварить, отделить мясо, мелко нарубить, посолить, заправить майонезом и уложить на середину каждого гренка. Из цыпленка можно приготовить и паштет. Для этого мякоть пропустить

дважды через мясорубку с частой решеткой, соединить с тертым сыром и маслом, тщательно вымесить, заправить вином «Мадера» и тертым мускатным орехом. Выпускать пюре на канапе с помощью кондитерского мешка. Готовое канапе охладить и глазировать желе.

Сэндвич с беконом

4 яйца, 100 г листьев салата, 16 кусочков бекона, 12 кусочков хлеба для тостов, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки кетчупа, 1 ч. ложка горчицы, 8 тонких кусочков обжаренного филе индейки, 16 оливок.

Яйца сварить вкрутую. Салат нарезать полосками. Бекон обжарить, 8 кусочков отложить. Поджарить хлеб. Смешать майонез, кетчуп и горчицу, и намазать на хлеб. Сверху на 8 кусочков хлеба положить салат, кружочки яиц, бекон, индейку. Тосты уложить один на один. Сверху положить оставшиеся 4 кусочка хлеба. На 8 шпажек надеть по 2 оливки и 1 кусочку бекона. Сэндвичи разрезать по диагонали и скрепить шпажками.

В международной кухне к категории закусочных бутербродов обычно также относят всяческие крутоны, тарталетки, тартинки, профитроли и т. п. И хотя эти термины не всегда слишком точно стандартизированы и обычно вносят путаницу в меню, попытаться как-то определить их придется.

Крок-месье (Франция)

Ветчина, сыр, белый хлеб, яйцо, кресс-салат.

Положите кусочек ветчины и ломтик сыра между двумя ломтиками смазанного маслом белого хлеба. Обжарьте с обеих сторон в 2 ст. ложках растопленного сливочного масла до золотистого цвета. Подавайте разрезанным на маленькие треугольники. Украсьте кресс-салатом.

Для «крок-мадам» положите сверху яичницу-глазунью. А чтобы приготовить итальянский вариант, положите кусочки сыра «моццарелла» между 2 слоями белого хлеба (корки предварительно обрежьте). Плотно сожмите и порежьте на бруски, затем обмакните в яйце, обваляйте в сухарях и обжарьте во фритюре.

«Крутоном» в международной кухне называют и маленький поджаренный хрустящий гренок (обычно горячим его подают к бульонам, супам или салатам), и закусочное блюдо из кусочка хлеба, на который укладывают либо засахаренные или сваренные

в сиропе фрукты (дольки персика, лимонные цукаты), либо различные несладкие закуски (жареное филе, котлеты, рыбу). Чаще все-таки используется первое значение — ломтику хлеба придают форму квадрата, треугольника или кружочка, сбрызгивают его бульоном с одной стороны, обжаривают на масле с сухой стороны, покрывают начинкой (смоченную бульоном сторону) и запекают в духовке. Получается вкусно, например, «крутоны муаль» (***crouton a la moelle***; от ***moelle*** — костный мозг) — горячая закуска из костного мозга, приготовленного в соусе мадера, ее запекают на крутонах из ржаного хлеба. Можем взять и обычный телячий мозг.

КРУТОНЫ С ТЕЛЯЧЬИМИ МОЗГАМИ

1 белый хлеб, 2 стакана отварных мозгов, 1 яйцо, бульон, 1 ст. ложка тертого сыра, соль, пряности.

Ломтик хлеба оформить в форме квадрата, сбрызнуть бульоном или водой, обжарить с сухой стороны на масле. Мозги смешать с яйцом, солью и пряностями. Начинку уложить на смоченную бульоном сторону крутона и запечь в духовке.

Тарталетка (от французского ***tarte*** — «пирог торт») — международное ресторанное название небольшой корзиночки из тонкого хрустящего теста (песочного или слоеного), заполняемой фруктовой, овощной, грибной, мясной или рыбной начинкой с соусами и пряностями. Тарталетки готовят следующим образом:

ТАРТАЛЕТКИ

Для 10 корзиночек: 1 стакан муки, 20 г маргарина, 1 ст. ложка молока, 2 ч. ложки сметаны, ½ яйца, 1 ч. ложка сахара, соль.

В молоко положить яйца, сахар, соль, полстакана муки, размягченный маргарин и сметану. Все перемешать до однородной массы и добавить остальную муку. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2–3 мм и выемкой вырезать кружочки по размеру формочек для выпечки. Вырезанные кружочки выложить в гофрированные формочки, плотно прижимая тесто ко дну и стенкам, сделать проколы вилкой. Для сохранения формы изделия их можно наполнить сухим горохом или гречневой крупой. Формочки ставят в духовку на 15 мин. Когда тарталетки подрумянятся и сверху, и снизу, вынуть из духовки, высыпать наполнитель (горох или гречку), отделить от формы и охладить.

Пан-багет

1 багет, ½ банки тунца, 1 помидор, 3 листа салата-латука, 1 яйцо, 1 ч. ложка базилика, 2 кружочка лука, 2–

3 маслины, соль, перец.

Это фирменное блюдо Ниццы — хрустящий французский багет, приправленный оливковым маслом и наполненный салатом из тунца.

Разрежьте багет пополам вдоль, удалите из половинок часть мякиша сбрызните полости половинок оливковым маслом и наполните их тунцом, 1 нарезанным помидором, 3 листьями салата-латука, нарезанным крутым яйцом, 1 ч. ложкой измельченного свежего базилика и парой кружочков лука. Украсьте 2–3 черными маслинами и как следует приправьте перцем и солью.

Несомненное удобство подобного блюда состоит в том, что «тарелку» можно съесть вместе с содержимым. Считают, что тарталетки — изобретение итало-франко-австрийской кухни, а их происхождение идет от неаполитанской манеры приготовления пирогов. Французская и австрийская кухни освоили ее и приспособили для красивой (и вкусной) подачи разнообразных гарниров и закусок. Разновидностями тарталетки являются французская «баркетта» и мексиканская кукурузная «чалупа», изготавляемые в форме маленьких лодочек. Приготовим тарталетки с шампиньонами так, как их готовят во Франции — в долине реки Луары.

ТАРТАЛЕТКИ С ШАМПИНЬОНАМИ

500 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, соль, черный перец, кайенский перец, 125 мл воды, 2 ст. ложки крахмала, 3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки нарубленной петрушки, лимонный сок, полуфабрикаты для тарталеток из слоеного теста.

Шампиньоны помыть и разрезать на четыре части. Распустить на сковороде сливочное масло, обжарить шампиньоны, приправить солью, черным и кайенским перцем. В 3 ст. ложках холодной воды развести крахмал, залить шампиньоны и перемешать. Сливки, лимонный сок и петрушку перемешать и вылить все в грибы. Разогреть или подрумянить полуфабрикат для тарталеток в предварительно нагретой духовке (200–225 °С). Заполнить тарталетки шампиньонами и подавать на стол.

Французский сэндвич

1 багет, 70 г масла, 100 г мясного паштета, 4 маринованных огурца, 150 г сыра «бри», 6 виноградин без косточек, 25 г грецких орехов.

Разрежьте багет пополам, а потом еще и вдоль. Частично извлеките мякиш из половины и смажьте ее

маслом. Наполните 1 часть паштетом (100 г) и 4 нарезанными маринованными огурцами, а вторую — толстыми кусочками сыра «бри». Украсьте 6 виноградинами без косточек и грецкими орехами.

Сэндвич с ветчиной и ананасом

Слегка обжарьте ломтики хлеба и намажьте их дижонской горчицей. Положите сверху тонкий ломтик ветчины, а на нее — маленький ломтик ананаса. Поставьте под гриль, пока ананас не подрумянится. Сверху закройте сэндвич вторым ломтиком тоста.

Тартинка (от ***tartine*** — намазывать на хлеб) — бутерброд с маслом, вареньем, медом и т. п., а также тонкий ломтик хлеба, запеченный в духовке с сыром, яйцом, паштетом, овощами, рыбой и т. п. Так же называют и любой небольшой горячий бутерброд (кстати, пицца — одна из разновидностей классической тартинки). Тартинки подают обычно на ужин или как закуску на приемах a la fourchette, а также в кафе и закусочных — к чаю или кофе.

ТАРТИНКИ С ЯЙЦОМ И МАЙОНЕЗОМ

Ломтики белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка неострой горчицы, зеленый лук, перец.

Из ломтиков хлеба нарезать круглые тартинки, смазать их сливочным маслом и запечь на противне до золотистого цвета. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезать, смешать с горчицей, майонезом и приправить перцем. На каждую тартинку положить по ложечке смеси и украсить мелко нарезанным луком.

Канапе с икрой

75 г сливочного масла, 75 г икры 8 маленьких ломтиков белого хлеба (багет), ломтики лимона, репчатый лук колечками, веточка укропа.

Размешать сливочное масло до мягкости. Размять примерно половину черной икры и подмешать к маслу. Смазать ломтики белого хлеба небольшим количеством икорного масла. Оставшееся масло заложить в кондитерский шприц и выдавить колечком на хлеб. В середину каждого колечка разложить оставшуюся икру. Украсить канапе с икрой ломтиками лимона, колечками лука, укропом.

Профитроли — маленькие полые круглые изделия из

заварного теста, заполняемые сладкой (крем, шоколад, мороженое, фрукты) или соленой (сыр, паштет) начинкой. Профитроли, в том числе пресные без начинки, часто используют как добавку к бульонам и супам и подают отдельно, а сладкие — глазируют, например, шоколадом и подают как десерт. Профитроли были хорошо известны и в русской кухне, поэтому долго по этому поводу распространяться не будем, а приведем рецепт:

ПРОФИТРОЛИ

Тесто: 125 г масла (или сливочного маргарина), 1 стакан воды, 1 стакан муки, 4 яйца, щепотка соли.

Вскипятить воду с маслом, немного посолив, уменьшить нагрев, в кипящую смесь всыпать муку и быстро перемешать, не снимая с огня. Тесто немного остудить и по одному ввести яйца. Из кондитерского мешка отсадить профитроли на смазанный маслом лист (величиной чуть больше лесного ореха). Печь в духовке при температуре 180 °С.

Канапе со свежими огурцами и ветчиной

1–2 длинных (тепличных) огурца, 150–200 г ветчины или сырокопченой свиной колбасы, 150–200 г сыра с дырочками (например «российского»), 1–2 городских булочки, пучок петрушки и пучок укропа, упаковка палочек для канапе или деревянных зубочисток.

Тонко нарезать огурец колечками, а булочку, ветчину и сыр квадратиками (колбасу — кружочками). Нанизать на шпажки в следующем порядке: булка, ветчина, огурец, сыр, огурец, ветчина, булка. Между слоями вложить зелень так, чтобы листики немного выглядывали наружу.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

Для бутерброда немаловажную роль играют не только ингредиенты, но и хлеб — улучшить его вкус и качество *довольно затруднительно. Поэтому покупайте хлеб в надежных магазинах с хорошим ассортиментом.*

Не экономьте и на майонезе — в бутербродах его вкус будет чувствоваться значительно сильнее, чем в обычных блюдах.

Для бутербродов хорошо может подойти хлеб из муки грубого помола, хрустящие хлебцы, несладкое печенье или крекеры. Сухое печенье лучше использовать в сочетании с сочными продуктами — помидорами, фруктами, ягодами, а для соленых бутербродов неплохо подойдут сырные или тминные крекеты.

Приблизительный расчет количества хлеба для бутербродного

стола — 100–150 г на одного человека.

Масляные смеси для бутербродов приготавливают следующим образом: сливочное масло режут кусочками и кладут в предварительно подогретую керамическую посуду, растирают деревянной ложкой до образования пышной массы, затем добавляют соль, предварительно растворив ее в небольшом количестве холодной воды. Когда масло впитает соль, прибавляют остальные компоненты по рецепту, постоянно перемешивая. В самом конце к полученной однородной кремообразной смеси осторожно прибавляют приправы или пряности — перец, горчицу, рубленые анчоусы и т. п.

На 50 г хлеба используют 10 г масляной смеси. Смесь можно подкрасить: для желтого цвета подойдут желтки крутые яиц, для розового — томат-пюре или кетчуп, для зеленого -

сок шпината или сок свекольной ботвы, для красного — свекольным сок.

Продукты, предназначенные для бутербродов, лучше нарезать не ранее чем за 3040 мин до подачи. При длительном хранении внешний вид и вкус бутербродов быстро ухудшаются.

Если бутерброды приготовляют из нежирные продуктов, то хлеб намазывают сливочным маслом.

Бутерброды с очень жирными продуктами (шпик, корейка, грудинка, жирный плавленым сыр) или с имеющими острый вкус (сельдь, кильки, кетовая или паюсная икра) чаще всего приготовляют на ржаном хлебе.

Бутерброд с брынзой в масле практически не нуждается, зато очень любит ломтик помидорчика сверху.

Для бутербродов с солеными продуктами (килька, сельдь, копчености) рекомендуется несоленое масло, а для бутербродов с овощами лучше подойдет соленое.

При использовании в бутербродах соленой рыбы ее рекомендуется предварительно вымочить в смеси молока и воды

Рыба должна быть очищена от кожи, костей, внутренностей.

Соленую лососину и балык для бутербродов нарезают тонкими ломтиками, затем их можно расположить на бутерброде ровно, волнообразно или свернуть в трубочку.

Филе сельди при использовании разделывают на маленькие кусочки или куски по 3–5 см.

Рыбу из консервов освобождают от костей и дают стечь жидкости, рыба консервированная в желе используется вместе с желе.

Яйца вкрутую для бутербродов режут на 5–8 ломтиков, а яйца для горячих бутербродов, сваренные без скорлупы, кладутся целиком.

Яичницу-болтушку для бутербродов лучше приготовить так — на одну порцию в качестве начинки добавляют 1 ст. ложку сыра, брынзы, 20 г колбасы или ветчины, луковицу и шпик. Яичница должна хорошенько загустеть на слабом огне, а затем остыть.

Для сладких или соленых бутербродов с творогом его надо растереть в миске или взбить в кухонном комбайне. К обезжиренному творогу можно добавить немного сметаны, к жирному — молока. В творог хорошо добавить рубленые зеленый лук, кильку, сельдь, копченую рыбу, ветчину или тертый сыр.

Выпеченную или готовую тарталетку можно начинить мелко нарезанным жареным мясом (птицы, телятины, свинины), сбрызнуть спиртом или крепкой водкой и при подаче на стол поджечь.

На официальных приемах слоистые или подогретые бутерброды едят с помощью ножа и вилки, а маленькие — с помощью специальной пластмассовой или деревянной шпажки.

Иногда бутерброды готовят за столом самостоятельно. Масло для этого кладут на правую сторону пирожковой тарелки и затем намазывают на ломтик хлеба, также лежащий на тарелке, придерживая его двумя пальцами левой руки.

Тарталетки с грибами

Разогреть духовку. В растительном масле 5 мин обжарить грибы. Смешать миксером брынзу, яйца, майонез, поперчить, соединить с грибами. Слоеное тесто положить в формочки для выпечки, выложить сырную массу, посыпать тертым сыром. Запекать до золотистого цвета 20 мин, подавать с листьями салата.

Канапе «дьябли»

Хлеб нарезают ломтиками прямоугольной формы 4 х 6 см и толщиной 0,5 см и обжаривают с обеих сторон в масле. Тертый сыр смешивают с томатной пастой, яйцом (желтком), маслом и молотым красным перцем. Полученной массой намазывают ломтики хлеба, укладывают на противень и запекают в духовке.

Проще выеденного яйца!

Я всегда рекомендую своим пациентам сырые яйца — от двух до шести штук в день. Два-три прямо утром, перед завтраком, а остальные в течение дня, причем лучше всего вышивать их прямо через отверстие в скорлупке. Делайте дырочку в верхней части, солите и высасывайте.

Уильям Д. Робинсон, доктор-сексолог

Если вам наплевать на холестерин и сальмонеллез, то доктор дает абсолютно правильный совет! Известный, кстати, с незапамятных времен. Надеемся, теперь вам понятно, почему древние латиняне все свои трапезы начинали «ab ovo», то есть — с «яйца». Практически во всех мировых культурах яйцо символизирует исток, начало жизни. В Персии, например, кур называли «птицами зарождающегося дня», а их яйца, ценившиеся на вес золота, дарили на свадьбу как символ продолжения рода. В Индии петухов до сих пор считают священными птицами, изгоняющими криком злых духов ночи, а куриные яйца знаменуют собой солнце, заряжающее энергией все живое. Этот замечательный естественный продукт во все времена был символом плодородия и плодовитости, и, твердо уверовавшее в него человечество поедало куриные яйца десятками и сотнями. Яйца, и особенно яичные желтки, издавна считались сильнейшими «энергоносителями». Известно, что Генрих IV каждое утро выпивал рюмку арманьяка, смешанного с желтком. Темное пиво с желтками входило в ежедневный рацион воинственных кельтов. И, наконец, неутомимый любовник Казанова для восстановления сил уписывал крутые яйца с анчоусами, заправленными приготовленным по его собственному рецепту соусом. Не даром же во французских кулинарных книгах XVII века подобным блюдам отводилось так много места — Пьер де Люн в «Новом поваре» упоминал целых пятьдесят шесть способов приготовления обычных куриных яиц, в том числе с ликером, конфитюрами, цукатами, изюмом, корицей, водой из апельсиновых цветков, мускусом и т. п.

Яйца со сметаною (старинный рецепт)

Положи на блюдо, на котором подавать, полстакана сметаны, взвари, чтобы поукипела половина; выпусти на это восемь яиц, соли и крупного перцу. Когда сварится, припеки сверху раскаленною лопаткою. («Новая кондитерская и поваренная книга», 1817.)

Тем не менее, до сих пор кулинары всех стран упорно экспериментируют, пытаясь создать из яиц что-нибудь «новенькое», добиваясь порой самых невероятных результатов.

Только попробуйте представить себе филиппинское яство «балутес» — запеченные в горячей золе яйца за сутки до того, как из них должны вылупиться цыплята, да еще и поданные с сырым мозгом только что убитой обезьяны (сей кулинарный «изыск» прекрасно продемонстрирован в фильме Стивена Спилберга «Индиана Джонс и Храм Судьбы»). Несомненно, экзотикой кажутся европейцам употребляемые в некоторых национальных кухнях яйца чаек, гаг гагар, кайр и особенно страусов (в 20 раз больше куриных), а также крокодильи и черепашьи яйца со своеобразным «мясным» вкусом.

Яйца дронта, или додо, — птицы отряда голубеобразных, когда-то водившейся на Маскаренских островах в Индийском океане, — были, видимо, настолько вкусны и питательны, что голландцы и французы отправляли за ними целые экспедиции.

Печальный результат превзошел все ожидания — птица была полностью уничтожена уже к концу XVIII века, а человечество так и осталось со своими извечными половыми проблемами. И наконец, до сих пор многие считают экзотикой перепелиные яйца, свободно появившиеся на прилавках наших магазинов в упаковках по 20 штук, хотя японцы регулярно кормят ими на завтрак своих детей, да и сами поедают с аппетитом. Обычно перепелиные яйца варят вкрутую и подают в желе, запекают или варят в подкисленной воде без скорлупы.

Яичные крокеты

Сварить вкрутую 5 яиц, очистить и не очень мелко изрубить. Приготовить густой молочный соус. В горячий соус примешать два сырых желтка, положить рубленые яйца и столовую ложку мелко нарезанной зелени, посолить, все это хорошо перемешать и выложить на блюдо, подмазанное маслом. Чтобы не образовалась пенка, сверху массу надо смазать маслом и дать ей остыть. Остывшую массу разделить на равные части (по 1 ст. ложке в каждой), скатать в форме яиц или шариков, смочить в яичном белке, добавив в него целое сырое

яйцо, дважды обвалять в сухарях и жарить в разогретом масле. Крокеты из масла вынуть шумовкой и уложить на решето. В том же масле поджарить веточки зелени петрушки. Готовые крокеты положить горкой на блюдо, украсив жареной зеленью. К этим крокетам хорошо подать зеленый салат, заправленный сметаной или майонезом с уксусом, или же горячий томатный соус.

Яичница с картофельным пюре

Очищенный картофель (500 г) сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг протереть через сито, добавить немного масла, соли и вымешать, постепенно прибавляя горячее молоко (½ стакана). Пюре (средней густоты) выложить на сковороду, смазанную маслом, сровнять, посыпать тертым сыром или толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Затем на поверхности запеченного картофеля ложкой сделать углубления по числу взятых яиц (56) и выпустить в каждое углубление целое сырое яйцо, после чего снова поставить сковороду на 2–3 мин в горячий духовой шкаф. Яичницу подать на стол на сковороде.

Несмотря на экзотические увлечения, обычные куриные яйца были и остаются основой как простой кухни, так и сложнейших кулинарных изысков. Пожалуй, только на Руси яйца не считали «серьезной» едой, а воспринимали скорее как баловство, позволительное разве что для малых детей да изнеженных в праздности господ. Помещики брали, например, в дорогу сдобные калачики, в которые запекали яйца цельными прямо в скорлупе, — разламывай тесто, вынимай яичко и кушай с калачиком на здоровье. Уж больно мало оно по размерам, да и, как считали крестьяне, ничего путного из яиц сделать нельзя. Так — еда на скорую руку. «Кому что, а цыгану — яичница».

Кроме того, церковь причисляла яйца к «скоромной» пище, и в постные дни их исключали из меню. Поэтому Россия когда-то была одним из крупнейших в мире поставщиков куриных яиц на мировой рынок — например, в 1903 году экспорт достигал 2,8 миллиарда штук. Интересны способы хранения яиц, применявшиеся нашими предками. «Собирая» яйца в дальнюю дорогу, их очищали от грязи и помета, смазывали вазелином и укладывали в ящики с овсом, золой или солью непременно острым концом вниз (император Лилипутии, завзятый «остроконечник», был бы этим фактом удовлетворен). Иногда яйца обливали известковым молоком, высушивали и хранили в

сухом прохладном месте — так иногда предохраняют яйца от порчи и сегодня, а называются они «известкованными».

Взбитая яичница

В маленькой кастрюле растопить сливочное масло, сюда же отбить яйца, влить немного молока (на 3 яйца — 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки молока), посолить и взбить вилкой. После этого поставить на средний огонь и варить, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой. Когда яичница превратится в жидкую кашу, снять ее с огня и некоторое время помешивать, затем выложить яичницу на тарелку или в чашку, обложить гренками из белого хлеба, поджаренными на масле. Такую яичницу можно подать с овощами, а также с мясными продуктами, например с вареной ветчиной, копченой грудинкой, сосисками. Эти продукты нарезают мелкими кубиками, слегка поджаривают на сковороде с маслом, затем смешивают с яичницей. Такие продукты, как жаренные грибы в сметане, жареные дольки свежих помидоров, вареные зеленые бобы, зеленый горошек, заправленный маслом, обычно кладут на яичницу сверху, когда она уже готова.

Определяется свежесть яиц довольно просто. В тупом конце имеется «пуга» — небольшая полость для воздуха, особенно хорошо заметная, когда яйцо сварено вкрутую. Размеры полости тем больше, чем старее яйцо. Считается, что в свежем яйце размеры «воздушной камеры» не должны превышать 3 мм; яйцо с камерой более 5 мм явно несвежее. Поэтому «старые» яйца всегда легче самых свежих независимо от их размеров, и свежее яйцо в подсоленной воде пойдет ко дну, а старое сразу всплывет тупым концом вверх. Если вас интересует более точный научный подход, сообщаем: яйцо трехдневной давности свободно плавает в растворе из 1/ 2 л воды и 100 г поваренной соли.

Когда начинаешь рассказывать о яйцах, невольно вспоминается Пасха. Обычай дарить яйца существовал в глубокой древности. В античности яйца подносили по случаю дня рождения, нового года с пожеланиями благ. У иудеев и язычников было принято, являясь к важному лицу, приносить что-нибудь в подарок. Люди состоятельные не скупились на золото и драгоценности, бедные же ограничивались плодами и яйцами домашних птиц. Так поступила и Мария Магдалина — проповедуя о Воскресении Христовом, она пришла, к римскому императору Тиберию и подала ему яйцо со словами: «Христос Воскрес!» Язычник Тиберий скептически заметил: «В это так же

трудно поверить, как в то, что белое яичко может стать красным!» И в тот же миг белое яйцо стало алым. Кесарю подарок, правда, впрок не пошел, но обычай остался. С тех пор и появилась традиция красить на Пасху яйца и одаривать ими друг друга.

Яичница с зеленой фасолью

5 яиц, 200 г стручков фасоли, 1 ст. ложка масла.

Зеленые бобы фасоли очистить от жилок, разрезать на кусочки, сварить в подсоленном кипятке, откинуть на сито, потом слегка поджарить на сковороде с маслом; после этого фасоль залить яйцом, посолить и жаренье продолжать до готовности яиц. Подать яичницу надо на той же сковороде, на которой она жарилась.

И эта традиция не случайна, а вполне закономерна. Таинственный момент рождения из яйца живого существа поражал воображение наших далеких предков. Философы на примере яйца объясняли происхождение мироздания. Плутарх считал яйцо творцом всей природы. Образ космического яйца, из которого творится мир, существует во многих культурах. В древнерусских рукописях встречается любопытное толкование, приписываемое Иоанну Дамаскину: «Небо и земля по всему подобны яйцу: скорлупа, аки небо; плева, аки облацы, белок, аки вода; желток, аки земля».

Яичница с сельдью

Небольшую сельдь очистить от кожи и костей, разрезать на 8-10 кусочков, которые положить на горячую сковороду с маслом, выпустить 4–5 яиц и держать яичницу на огне несколько минут. При подаче на стол посыпать яичницу зеленью петрушки или мелко нарезанным зеленым луком.

На Руси к празднику Пасхи издавна красили куриные, реже гусиные, яйца, а также красочно их расписывали. Такие яйца назывались соответственно «крашенки» и «писанки». Тут есть свои правила: не принято красить яйца в темные, мрачные цвета, должен преобладать красный цвет и его оттенки (как память о крови Христовой). Для Троицына дня яйца окрашивали в зеленый цвет. В Польше детям рассказывают, что яйца красила Дева Мария, чтобы развеселить младенца Иисуса, поэтому у поляков пасхальные яйца всех цветов радуги. В Австралии пасхальные яйца часто красят в зеленый цвет — цвет весны и надежды, а христиане Стамбула предпочитают желтые яйца — цвет Солнца. Обычно крашеные яйца укладывали на свежую проросшую зелень

овса или пшеницы, а иногда и на нежно-зеленые крошечные листочки кресс-салата.

По народным поверьям, съесть в день Пасхи освященное яйцо — залог здоровья на целый год. Если болит голова, нужно по ходу солнца поводить по голове освященным яйцом, и оно втянет в себя боль. Если опустить в воду для умывания освященное яйцо, то здоровье и красота обеспечены. Считалось, что скотина не будет болеть, если погладить ее пасхальным яйцом. Красное пасхальное яйцо зарывали в зерно для посева, а на сороковой день после Пасхи крашеные яйца выносили в поле и подбрасывали вверх, чтобы хлеба уродились высокими.

Красить яйца можно самыми разными способами. Тут-то и открываются широкие горизонты для творчества. Самый простой способ — варить яйца в отваре луковой шелухи; подбирая ее количество, можно добиться любых оттенков коричневого, вплоть до краснокоричневого. Можно использовать отвары из сушеных ягод бузины, березовых листьев, свекольный сок и т. д. Иногда еще не остывшие яйца раскрашивают акварельными красками. Для пущего блеска яйца смазывают растительным маслом.

Когда-то пасхальные яйца ели непременно с «четверговой солью». Ее специально готовили только раз в году, к Пасхе. Для этого крупную каменную соль толкли в ступке, растворяли в густой квасной гуще, а затем выпаривали раствор на сковородке на медленном огне. Соль получалась слегка кофейного цвета и обладала особым приятным вкусом. Вильям По-хлебкин рассказывал, как в 1843 году русское посольство в Париже поручило ведущему тогда повару Франции г-ну Plumre приготовить пасхальный стол, в том числе и четверговую соль. Француз не смог хоть бился двое суток. Он просто не знал, что и как делать. Русские дипломаты тоже не смогли ему объяснить. Дали депешу в Баден-Баден, и там случайно нашелся человек, знавший рецепт.

Кстати, поскольку для приготовления пасхальных куличей и пасхи потребуется много яиц, то можно найти достойное применение и для яичной скорлупы, приготовив довольно оригинальное, красивое и вкусное блюдо, которое достойно украсит любой праздничный стол.

ЗАЛИВНЫЕ «ЯЙЦА»

Сырые яйца тщательно вымыть и осторожно разбить скорлупу с тупого конца таким образом, чтобы получилось отверстие диаметром в 2 см. Содержимое вылить (его можно использовать для выпечки, омлетов, яичниц и т. п.), а пустую скорлупу сполоснуть водой, сняв аккуратно белую пленочку. Форма готова!

Осторожно налить в скорлупу немного мясного или рыбного концентрированного бульона (слой желе должен получиться примерно в ½ см) — и поставить в форму для переноски яиц, чтобы желе застыло ровно. На застывшую поверхность так же осторожно насыпать тонким слоем (буквально 1 мм) очень мелко нарезанную вареную морковь. На нее — такой же слой зелени петрушки. Следующий ряд — мясные или рыбные продукты (постная свинина, говядина, курятина, язык и т. п.), также нарезанные совсем тонкой, как вермишель, соломкой (правда, крупные и не пройдут через крошечное отверстие!). Вперемешку с мясной можно положить и соломку из сырокопченой колбасы, корейки или грудинки без жира. Сверху опять налить бульон (он должен быть комнатной температуры, чтобы не успел застыть, но и не растопил предыдущий слой). Снова дать застыть и еще раз уложить слои в той же последовательности. Чем тоньше будут слои продуктов, тем красивее получатся заливные «яйца». Заполнив скорлупу доверху, влить последнюю порцию бульона и дать хорошо застыть в холодном месте (не переморозьте, а то весь труд пойдет насмарку!). Осталось аккуратно очистить застывшие заливные «яйца» от скорлупы и выложить их на холодное блюдо.

Яичница-глазунья

На сковороде разогреть масло, выпустить яйца, стараясь не разорвать оболочки желтков, посолить, подержать сковороду 1–2 мин на плите, а затем поставить на 3–4 мин в горячий духовой шкаф. Как только белок примет молочно-белый цвет, яичницу надо подать на той же сковороде или на подогретой тарелке. Если нет духового шкафа, сковороду с яйцами во время жаренья следует накрыть крышкой или тарелкой.

Рассказ об использовании яиц в мировой кулинарии мог бы занять огромный том. Мы же постараемся совершить кулинарный экскурс, по возможности, в максимально краткой форме, и начнем его с интернационального простейшего блюда — вареных яиц. Даже если вы плохо знаете, как зажигать газовую плиту и какой стороной ставить на огонь кастрюлю, правильно сварить утром яйцо вы просто обязаны.

ВАРЕНЫЕ ЯЙЦА

Начнем с того, что все яйца, которые вы хотите сварить, тщательно вымойте и протрите смоченной уксусом солью, затем опустите (лучше ложкой) в подсоленный кипяток, ставьте на огонь и засекайте время с того момента, как вода закипит вторично. Яйцо всмятку варится в течение 3 мин с момента

закипания воды; яйцо «в мешочек» — 4–5, и, наконец, яйцо вкрутую — 10 мин. Если варить яйца в бурно кипящей воде, то белок получается твердым, а желток более жидким; при слабом кипении все происходит наоборот. И, наконец, вокруг желтка, сваренного вкрутую, не образуется темного ободка, если варить яйцо только 5 мин, а затем снять с огня и оставить в горячей воде еще на 10 мин. Французы даже изобрели специальные «яичные» будильники, те заводятся в зависимости от того, как варится яйцо — всмятку, в мешочек или вкрутую.

Яичница-глазунья с гарниром

Для приготовления яичницы-глазуньи с каким-либо гарниром сначала надо поджарить на сковороде ломтики черного хлеба, сала, ветчины, сосисок, колбасы, шампиньонов или других свежих грибов, помидоров, кабачков и пр. При этом шампиньоны и другие грибы нужно поджарить до готовности. Затем выпустить на поджаренный гарнир яйца, посолить их и поджарить яичницу так же, как это указано в предыдущем рецепте.

Более «продвинутые» в кулинарном плане могут попробовать сварить себе утром «яйца-пашот» (от французского poche — карман). Не пугайтесь — сейчас все объясним. В российской практике такое яйцо обычно называют «выпускным», или «яйцом в рубашке», англичанам оно больше известно как poached egg, а американцам как shirred egg, хотя жители Новой Англии (США) именуют его dropped egg. Под всеми этими мудреными названиями скрываются яйца, сваренные в течение 3 мин без скорлупы в кипящей, подкисленной уксусом воде (иногда в мясном или рыбном бульоне, но обязательно с добавлением уксуса). Французы делают это следующим образом:

ЯЙЦО «ВЫПУСКНОЕ»

В воду добавляют соль и уксус, доводят до кипения, уменьшают огонь. Берут холодное яйцо, аккуратно разбивают его, чтобы не повредить желток и выпускают в воду. Ни в коем случае не верьте книгам, в которых написано, что вначале нужно «раскрутить» воду, чтобы образовалась воронка — в этом случае белок свернется в спираль, и яйцо будет напоминать головастика. Наша задача — сделать так, чтобы белок был равномерно распределен вокруг желтка. Варят яйцо до нужной степени готовности. Затем есть смысл положить его в очень холодную воду и при необходимости разогреть в кипятке. Таким образом, если хотите после бурной ночи подарить партнеру изысканный завтрак, сварите яйца с вечера и храните их в кастрюльке с водой

в холодильнике, а утром только опустите на 30 св кипяток. Затем обжариваете ломтик батона, выкладываете на него яйцо, сверху — кусочек копченого лосося или ветчины и полейте голландским соусом. Знаете, что вы приготовили? Классическое блюдо для завтрака — яйца «Бенедикт».

Яичница по-каталонски

1 стручок зеленого перца (около 150 г), 50 г сливочного масла, 5–6 помидоров (без кожицы), 8 яиц, соль, перец, 6 ст. ложек сливок для взбивания, нарубленная петрушка.

Разрезать на половинки стручок зеленого перца, удалить ножку, семена и белые перегородки, промыть и нарезать соломкой. Растопить сливочное масло на сковороде с ручкой, пассеровать нарезанный перец. Добавить 2–3 ст. ложки воды и тушить перец до готовности (примерно 5 мин). Нарезать помидоры ломтиками, удалив остаток плодоножки, выложить на сковороду. Сбить яйца со сливками, солью и перцем; залить смесь на сковороду. Как только яичная масса начнет схватываться, перемешать ее ложкой (от дна), так как яичница должна быть мягкой и рыхлой. Переложить яичницу на предварительно нагретое блюдо и посыпать нарубленной петрушкой.

Яйца «Бенедикт» придумал шеф-повар знаменитого нью-йоркского ресторана «Дельмонико» специально для своих постоянных посетителей миссис и мистера Бенедикт, как-то посетовавших на отсутствие чего-нибудь новенького в меню субботнего ланча. Не растерявшийся повар разрезал вдоль на две половинки толстую оладью-маффин, обжарил каждую на сковороде, а затем выложил на них бекон, сверху — яйцо-пашот и полил голландским соусом. Рецепт со временем несколько видоизменился и стал допускать использование не только бекона, но и копченого лосося или ветчины. Яйца «Бенедикт» стали настолько известны, что их сегодня можно встретить даже в меню французских ресторанов.

Яйцо по-шотландски

150 г ветчины 3 анчоуса, несколько столовых ложек тертых сухарей, ¼ ч. ложки черного перца, 5 яиц, соль.

Анчоусы и ветчину пропустить через мясорубку, добавить сухари, перец и одно яйцо. Оставшиеся 4 яйца отварить вкрутую, очистить, целиком обвалять в полученной анчоусно-ветчинной панировочной массе и

обжарить в разогретом жире. Получится нечто вроде хлебно-ветчинных рулетов с яйцом. Затем каждое яйцо разрезать вдоль (или на 4 части) и подать на ломтиках обжаренного хлеба. Иногда вместо смеси ветчины и анчоусов используют обычный колбасный фарш.

Приведем еще несколько классических блюд, где яйцо-пашот выступает на первых ролях: яйца по-индийски (пашот на рисе с соусом карри); яйца по-милански (на обжаренных макаронах с соусом бешамель); яйца «Флора» (в слоеной корзиночке яйцевидной формы, половину яйца поливают томатным соусом и посыпают петрушкой, а другую — лимонно-сливочным соусом и рублеными трюфелями); и, наконец, яйца по-бургундски (на гренках с припущенными в красном вине бараньими почками). В турецкой кухне издавна существует подобное блюдо «чилбыр» — яйца варят без скорлупы в подкисленной и подсоленной воде около 3 мин, а затем шумовкой выкладывают на заранее подогретую тарелку с соусом из йогурта, толченого чеснока, растопленного сливочного масла и красного перца. Еще более простой способ готовить яйца без скорлупы придумали американцы. Они запекают их в специальной смазанной маслом формочке, перед выпечкой заливая их сверху сливками или молоком и посыпая панировочными сухарями, тертым сыром и т. п. Весь смак такого блюда заключается в том, что при правильном его приготовлении белок становится плотным, а желток — остается нежным. Есть и другой, более щадящий способ — готовить яйца в кофейных чашечках, которые также предварительно смазывают маслом, но ставят не в духовку, а в водяную баню. Например, яйца «Валентин» готовят, укладывая в чашечку ломтики вареных грибов, мелко нарезанные помидоры и затем выливают яйцо. Интересные блюда и яйца по-португальски (ломтики обжаренных помидоров, яйцо, томатный соус), и яйца с беконом (ломтики обжаренного бекона, смешанные с грибным пюре, яйцо, зелень). Несколько иначе готовят выпускные яйца в Бургундии:

ЯЙЦА-ПАШОТ ПО-БУРГУНДСКИ

1 чашка бургундского вина, ½ чашки говяжьего бульона, 1 небольшой лавровый лист, 1,5 ч. ложки мелко нарубленного лука-шалота, 1 веточка петрушки, ½ ч. ложки соли, 1 размолотое зерно черного перца, 2 английских мафина, 4 крупных яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки.

Вскипятите вино и бульон в неглубоком соуснике и уменьшите огонь, чтобы жидкость не слишком сильно кипела.

Добавьте лавровый лист, лук-шалот, петрушку, соль и перец. Разрежьте вдоль и подсушите в тостере английские мафины. Выпустите яйца в слабо кипящую жидкость, и когда они будут готовы, осторожно выньте их перфорированной ложкой, переложите на подготовленные половинки мафинов и поставьте их в слабо нагретую духовку, чтобы не остыли. Приготовьте берманье — разотрите масло с мукой в однородную массу, постепенно введите ее в кипящую жидкость, в которой готовились яйца, и, непрерывно помешивая, уваривайте в течение нескольких минут, пока соус не загустеет. Полейте им яйца-пашот и сразу же подавайте.

Фаршированные яйца-1

Восемь яиц сварить вкрутую и разрезать вдоль на половинки. Вынуть желтки, протереть их через сито и смешать с начинкой из икры или сардин. Начинку, смешанную с протертыми желтками, уложить в половинки белков и украсить зеленью.

Начинка из икры: 4 ст. ложки красной или черной зернистой икры смешать с 1 ст. ложкой мелко нарубленного репчатого лука и 1 ст. ложкой мелко нарубленной зелени петрушки.

Начинка из сардин: ¼ стакана сардин в масле растереть с 1 ст. ложкой натертого репчатого лука и 1 ч. ложкой готовой горчицы.

Фаршированные яйца-2

5 яиц, 25 г сыра, 50 г ветчины, 50 г белого хлеба, ½ головки репчатого лука, 2 ст. ложки молока в фарш, ½ стакана молока для пюре, 500 г картофеля и 2 ст. ложки масла.

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, разрезать пополам (в длину), из каждой половинки яйца вынуть желток и вырезать часть белка так, чтобы углубление в белке получилось продолговатым. Желтки протереть сквозь сито, прибавить мелко нарубленные белки, измельченную вареную ветчину и зелень петрушки, поджаренный на масле лук, а также намоченный в молоке белый хлеб, соль, немного молока, перца и сырое яйцо. Все это хорошо перемешать и полученным фаршем наполнить с верхом половинки яйца, придавая каждой половинке форму целого яйца. На сковороду положить картофельное пюре, симметрично уложить на него фаршированные яйца, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в

горячем духовом шкафу. Вместо ветчины для фарша можно взять мелко нарубленные, а затем поджаренные белые грибы, шампиньоны, жареное мясо и пр.

Кстати, издавна существует довольно много вариантов приготовления яиц по-бургундски. Например, Франсуа Массиало, автор книги «Королевский и мещанский повар» (1691 год), предлагал использовать в рецепте яиц по-бургундски свеклу:

Свеклу, которая добавляется для того, чтобы придать блюду красивый цвет, нужно растолочь вместе с куском лимона, миндальным печеньем, сахаром и корицей. Эта масса соединяется с яйцами, взбитыми с молоком и солью, а затем жарится на огне под крышкой, как омлет.

Не устали еще? Ничего не поделаешь — довольно редкие для нашей кухни яйца-пашот западные повара часто используют в самых изысканных ресторанных блюдах. Однако «выпускными» яйцами изыски мировой кухни не ограничиваются. Примерно к тому же времени, что и яйца по-бургундски, относится и блюдо яйца «а-ла Варенн»; оно носит имя автора кулинарных книг XVII века, повара герцога Дукселе, Франсуа Лаваренна, ставшее новацией в своей категории блюд того времени.

ЯЙЦА «А-ЛЯ ВАРЕНН»

Готовите хороший сахарный сироп, а потом жарите на сковороде яичные белки в сливочном масле и кладете их в сироп; когда белки сварятся, подаете их с водицей из апельсиновых цветков.

Рецепт еще одного французского блюда — яйца по-средиземноморски — отличается только тем, что желтки перемешивают с мелко нарубленной сушеной рыбой.

ЯЙЦА ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

8 яиц, ½ стакана очищенной и разделенной на мелкие кусочки сушеной рыбы (воблы, тарани), ½ ч. ложки соли, 1 ч. ложки свежемолотого черного перца, 4 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, ¾ стакана майонеза, 12 креветок, сваренных и очищенных от панцирей.

Сваренные вкрутую яйца разрезать на половинки и вынуть желтки. Желтки мелко порубить с размоченной сушеной рыбой. Положить соль и перец по вкусу.

Нафаршировать белки полученной смесью. Зелень петрушки пропустить через мясорубку и смешать с майонезом. Выложить в блюдо майонез и сверху положить нафаршированные яйца. По краям украсить блюдо очищенными креветками.

Итак, Вы убедились, что приготовить яйцо можно довольно изощренно. Однако что может быть проще и распространеннее любимой холостяками яичницы, воспетой не одним голодным автором. Прекрасно воспел в прозе яичницу наш друг великий знаток и кулинар Борис Бурда:

Приступаю с дрожью и робостью, ибо до сих пор не знаю, хватит ли у меня сил воспеть тебя достойно. Кормилица голодных, спасение холостяков, подруга студентов, благодеяние для спешащих и испытание для искусных! Простая, как дробь три пятых, безотказная, как автомат Калашникова, шипящая, как теща из анекдота, пышущая жаром, как эротический клип, дешевая, как посулы власть имущих, общедоступная, как бульварный листок, и общеизвестная, как реклама прокладок! К тебе нежно прикасаемся губами по утрам, тебя видим во сне за день до стипендии, с тобой набираемся сил, поражаемся твоей простоте и восхищаемся твоей сложностью и многообразием — наш спутник на всю жизнь, яичница!

Омлет с сыром

3 яйца, 50 г сыра, 50 г белого хлеба, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка масла.

Мякоть белого хлеба намочить в молоке, размять, прибавить сырые яйца, все это хорошо взбить, всыпать натертый сыр, посолить, перемешать, вылить на горячую сковороду с маслом и жарить, как натуральный омлет. Этот омлет можно вылить на горячую сковороду с маслом и запечь в духовом шкафу. Омлет будет очень пышным, если половину белков отделить, взбить в пену и перед запеканием смешать с приготовленной массой.

Наиболее простой вариант — конечно же, яичница-глазунья! По Далю — яичница цельная, или скородумка. Действительно, чего уж скорей! Бросаем на разогретую сковороду ложку масла, туда же разбиваем 2–4 яйца и через 3–4 мин можно смело приступать, даже не перекладывая всю эту красоту в тарелку. Правда, и тут есть свои сложности и пристрастия. Некоторые любят, чтобы белок свернулся, а жидкий желток можно будет выбирать свежим хлебом. Некоторые любят, чтобы и желток запекся и его можно было бы снимать со сковороды вилкой и целиком отправлять в рот. Когда-то были даже такие специальные порционные сковородки для глазуньи — с полукруглыми углублениями, в которых повара готовили ровные кружки глазуньи для бифштекса с яйцом. Есть даже любители, которые прикрывают глазунью крышкой или обжаривают ее с двух сторон, чтобы «глазки» у яичницы «прищурились» и совсем не «блестели».

На вкус и цвет товарищей нет!

Варианты этого блюда могут быть самые разнообразные — например, яичница-глазунья с помидорами, луком, сыром, колбасой, салом, беконом, ветчиной, гренками и т. д. и т. п. Так же можно готовить и второй вариант яичницы — болтунью, которую Даль называет «яичницей сбойной, или выпускной».

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ

6 крупных яиц, 1 чашка нежирных сливок, ½ ч. ложки соли, 2 свежемолотых горошинки черного перца, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки растопленного и отцеженного сливочного масла, несколько капель настоянного на эстрагоне уксуса.

В посуде для водяной бани доведите воду до кипения и уменьшите огонь, чтобы вода едва кипела (при необходимости можно использовать асбестовую подставку). Разбейте яйца в небольшую миску, добавьте сливки, соль и перец и энергично взбейте венчиком (перестараться невозможно — чем больше вы взбиваете, тем воздушнее и золотистее будет результат). Растопите масло в кастрюле меньшего диаметра, вылейте туда яичную смесь, закройте крышкой и установите в водяной бане над кипящей водой. Готовьте 15 мин, после чего снимите крышку, помешайте яичницу деревянной ложкой и при постоянном помешивании доведите до желаемой степени готовности (придется следить за тем, чтобы вода в нижней посуде не слишком сильно кипела). Растопите масло, процедите его в толстостенную сковороду и на малом огне доведите до темно-коричневого цвета, но так, чтобы масло не пригорало. Добавьте несколько капель винного уксуса, размешайте и подайте как соус к яичнице-болтунье.

Омлет с зеленым луком

Яйца выпустить в кастрюлю и слегка взбить. Мелко нарезанный зеленый лук смешать со взбитыми яйцами, посолить и жарить, как натуральный омлет. На каждые 3 яйца взять по 1 ст. ложке мелко нарезанного лука, растопленного масла и молока.

Омлет со шпинатом

Приготовляется так же, как омлет с луком, но свежего шпината берется вдвое меньше, чем лука.

В большинстве рецептов трудно понять, где кончается яичница-болтунья и начинается омлет — совсем другое и значительно более сложное блюдо. Ведь для его приготовления классические правила не предусматривают добавление к яйцам

молока или сливок, хотя так часто и делают. Например, для эльзасского омлета в обычную яично-молочную смесь добавляют столовую ложку сметаны — блюдо, правда, выходит не таким воздушным, зато сытным и пикантным. Кроме того, специалисты советуют белок и желток взбивать отдельно и только после этого смешивать — омлет получается более нежным.

Омлеты, как правило, начиняют: в них добавляют сыр, зеленый горошек, грибы, ветчину, колбасу, мясной фарш, соленые оливки и маслины, каштаны, макароны и т. п. Закрытые омлеты готовят из двух «блинов», между которыми укладывается начинка, — так, например, готовят испанский омлет, который начиняется луком, зеленым перцем, помидорами и приправами (французы называют такой омлет «андалузским»). В открытые омлеты компоненты-добавки вмешивают в процессе приготовления в омлетную массу, когда она еще не окончательно загустела; так, например, готовят итальянский омлет «фритатту». Во многих кухнях мира готовят и сладкие омлеты, добавляя к взбитым яйцам сахарную пудру и поливая готовый омлет ягодным или густым фруктовым соусом-патокой.

Омлет с картофелем

3 яйца, 100 г картофеля, 1 ст. ложка молока, 1 ст. ложка масла.

Очистить сырой картофель, нарезать его мелкими кубиками и поджарить на сковороде с маслом. Затем картофель залить взбитыми с молоком яйцами, перемешать и жарить, как натуральный омлет.

Примечателен в этом плане рецепт омлета из повести Каверина «Два капитана», где повар детприемника поражал беспризорников своими странными рецептами (правда, не кормил): «Королевская яичница! Возьми желтки из осемнадцати яиц, смешай с бисквитом, прибавь горького миндаля, сливок, сахару и пеки в масле». Из подобных блюд наиболее именитым считается австрийский «кайзеровский омлет», или «кайзеровский шмарен». Его готовят следующим образом:

«КАЙЗЕРОВСКИЙ ШМАРЕН»

Смешивают молоко, яйца, сахар и муку, подготовленную массу выливают на горячую сковороду, буквально через несколько секунд добавляют изюм с корицей и еще на несколько секунд переворачивают на другую сторону. Теперь осталось только порвать полусырой омлет на кусочки двумя вилками, обжарить эти кусочки с обеих сторон так, чтобы они хрустели на зубах, посыпать готовое блюдо сверху сахарной пудрой и сразу же

подавать.

Попробуйте приготовить, и вы непременно почувствуете себя императором Францом Иосифом — по преданию, такой омлет ему приготовила бедная крестьянка, в чей дом он случайно забрел во время охоты. Ее омлет, к несчастью, развалился, но эти обжаренные кусочки очень понравились Его Величеству и вошли таким образом в мировую кулинарную Историю.

Омлет с семгой

3 яйца, 50 г семги, 1 ст. ложка масла.

Семгу очистить от кожи и костей, нарезать мелкими кусочками, смешать со взбитыми с молоком яйцами и жарить, как натуральный омлет. При подаче на стол омлет можно полить яично-масляным соусом или растопленным сливочным маслом.

Во Франции, где любят и умеют готовить какой-то особенный воздушный omelette, говорят, что для того, чтобы стать поваром, надо сначала научиться печь омлет. И это немудрено — из одних только французских рецептов приготовления этого блюда можно составить целую поваренную книгу, где будут и омлет с грибами, и омлет по-лотарингски с сыром и свиной грудинкой, и эльзасский омлет по-вогезски со шпиком, швейцарским сыром и сливками, и омлет, фаршированный помидорами, и омлет со сливками, и омлет по-турецки с куриной печенью и зеленью петрушки, и омлет с апельсиновым ликером и даже омлет с ромом.

ОМЛЕТ ПО-ВОГЕЗСКИ

75 г шпика, 75 г швейцарского сыра, 8 яиц, соль, перец, 4 ст. ложки сливок для взбивания, 30 г сливочного масла.

Шпик и сыр нарезать кубиками. Взбить яйца с солью, перцем и сливками. Засыпать шпик и сыр. Растопить сливочное масло на сковороде, залить яичную массу и перемешивать вилкой, пока она не загустеет (но верхняя часть омлета должна остаться довольно мягкой). Сложить омлет: от ручки сковороды к середине, с противоположной стороны — тоже к середине; омлет должен соскользнуть на тарелку (предварительно нагретую).

В кухне Франции существует, например, довольно изысканный омлет, внутрь его кладут поджаренную в сливочном масле до образования хрустящей корочки и слегка приправленную солью и перцем птичью печенку, которая внутри еще сохраняет нежный розовый цвет. Такой деликатес настоящие гурмэ обычно сопровождают полусладким или десертным вином. Французская Академия гастрономов рекомендует в сковороде,

используемой для приготовления омлетов, больше ничего не готовить и никогда не мыть ее водой — достаточно еще не успевшую остыть сковороду протереть чистой бумагой с небольшим количеством крупной соли и слегка промаслить ее для предотвращения ржавчины.

Омлет натуральный

3 яйца, по 1 ст. ложке молока и масла.

Яйца посолить, влить немного молока и взбить ложкой или вилкой. Полученную массу вылить на горячую сковороду с маслом и жарить на сильном огне, слегка встряхивая сковороду, чтобы яичная масса прогревалась равномерно. Как только яичница начнет густеть, гибким ножом завернуть ее края с двух сторон к середине, придавая таким образом яичнице форму продолговатого пирожка; откинуть его швом вниз на тарелку или овальное блюдо, смазать кусочком сливочного масла и тотчас же подать на стол.

Вечная соседка-соперница Франция оказала свое влияние и на английскую кухню. Приведем рецепт омлета с шампиньонами из английской кулинарной книги 1757 года. Даже тогда упор делался на то, чтобы слегка «недодержать» омлет, чем «передержать». Автор дважды упоминает: «уверьтесь, что омлет достаточно мягкий». Все правильно: как сообщает «Словарь Треву», французы-гурманы XVII века предпочитали «мокрые» омлеты, пропеченные до полуготовности.

ОМЛЕТ С ШАМПИНЬОНАМИ

5 яиц, 110 г грибов, немного лимонного сока, 40 г сливочного масла, по 1 ч. ложке мелко нарезанного лука и петрушки, соль.

Грибы почистить и порезать кубиками 1 см. Сбрызнуть их лимонным соком. Расплавить 25 г масла в небольшой сковороде, потушить лук несколько минут до золотистого цвета. Всыпать грибы и потушить 5 мин под крышкой. Заправить солью и посыпать петрушкой. Сохранять теплыми. Яйца разбить в миску, посолить. Взбивать вилкой до однородной смеси, но стараться не перевзбить, что сделает омлет жестким. Нагреть оставшееся масло в омлетнице. В момент, когда оно начнет становиться коричневым, вылить половину яичной смеси, поджарить 1 мин, перевернув его вилкой на другую сторону. В этот момент выложить половину грибов на середину омлета по диаметру, сложить его полумесяцем и снять на тарелку. Аналогично пожарить второй омлет. Запить его лучше чем-нибудь полегче — например, молодым «Божоле»…

Омлет со свежими кабачками, тыквой или свежими белыми грибами

Овощи очистить, нарезать кубиками, а грибы — тонкими ломтиками, посолить и обжарить, а потом залить взбитыми яйцами. Эти омлеты хорошо полить горячим густым соусом из сметаны и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропом.

Немного иначе готовит свой омлет с шампиньонами доктор, поэт и гастроном (все можно подчеркнуть!) Генделев; он считает, что это блюдо идеально подкрепляет двоих, когда «жар любви уже потушен. и на часах эдак час между Собакой и Волком», и даже доверяет приготовить его женщине (естественно, под мужским присмотром). Цитируем рецепт по статье «Между Собакой и Волком» из серии «Общество Чистых Тарелок»:

ОМЛЕТ «МЕЖДУ СОБАКОЙ И ВОЛКОМ» С ШАМПИНЬОНАМИ

50 г сливочного масла, 125 г свежих шампиньонов, 4 яйца, 3 ст. ложки сливок, 30 г натертого сыра, соль, сладкая паприка.

25 г сливочного масла — растопи не на омлетной сковороде. Омлетная сковорода, услада моя, — это специальная сковорода с толстым дном и непомутненным (то есть не поцарапанным) покрытием. Я же сказал! Не «на омлетной сковороде», бестолочь! Тончайше продольно нарежь шампиньоны и обжарь — с солью — в сливочном масле до золотистости. сти! Обжарила? Выключи газ! Взбей 4 яйца со сливками. 25 г масла растопи на омлетной сковороде. Следи, непутевая, чтоб масло даже не смело пригорать чтоб! Подними омлетную сковороду над пламенем одной рукой, во вторую возьми миску со взбитой яично-сливочной смесью и струйно (!), струйно вливай эту смесь в центр сковородки, баюкая, чтоб равномерно растекалась на краях омлета. По мере готовности появляются невыраженные фестончики, но центр — должен быть — не сух! А вот теперь, милая, быстро вложи в омлет тертый сыр с паприкой и — сложи омлет вдвое, потому что «конвертиком» все равно не получится. И делать это нужно деревянной лопаточкой, дабы не поцарапать драгоценную сковородку!.. Что значит плевать хотела? Это не входит в рецептуру! И быстро — рядом с омлетом — выложи грибы, накрой крышкой на 1 мин уже не на конфорке! Выложи на подогретую тарелку, сдвигая лопаточкой со сковороды. Рядом — пару листьев салата, сбрызнутого лимонным соком, и подсушенный ломтик багета, и дай — я тебя поцелую!

Греческий омлет

2 стакана молока, 2 яйца, 8 ст. ложек муки, 12 шт. инжира, горсть миндаля, соль, мускатный орешек, сахар, корица, растительное масло. Из муки, яиц и молока замесить тесто. Добавить соль и мускатный орех. Оставить на 30 мин.

Инжир мелко порубить, смешать с рубленым миндалем и, добавив в тесто, снова хорошо перемешать. Омлет запекают в сковороде на растительном масле, подают, посыпав сахаром и корицей…

Не менее популярны омлеты в восточной и азиатской кухне. Например, японцы готовят и используют это блюдо довольно оригинально. Его готовят в виде очень тонких «блинов», выливая на сковороду столько яичной массы, чтобы она покрыла дно очень тонким слоем, затем их укладывают стопкой и перекладывают бумажными салфетками, чтобы удалить лишний жир. Такие «блины» являются составной частью многих блюд, например, некоторых видов «суси». В Китае яичницу готовят редко, отдавая предпочтение паровому омлету. Обычно перед подачей на стол омлеты нарезают соломкой и добавляют к другим компонентам. Обычное китайское блюдо — поджаренные яичные комочки, которые готовят так: вливают взбитые яйца в перекаленное растительное масло и тщательно перемешивают, а затем добавляют какой-либо овощ или мясо, обжаривают вместе и подают к столу.

Омлет с ромом (блюдо Луары)

6 яиц, 60 г сахарного песка, соль, 3 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, 250 г сваренных фруктов (вишни, персики, абрикосы кусочки яблок — их можно быстро обжарить), 2 ст. ложки рома.

Сбить яйца с сахарным песком, солью, сливками и ромом (1 ст. ложка). Распустить немного сливочного масла на сковородке с ручкой, вылить яичную массу и держать на огне до тех пор, пока нижняя сторона не подрумянится (верхняя должна остаться мягкой). Фрукты (сок или отвар должен стечь) разложить на одной половине омлета и прикрыть другой. Выложить омлет на предварительно нагретое блюдо, залить 2 ст. ложками рома и поджечь.

Раз уж мы попали в Китай, то расскажем вам довольно простой рецепт вареных куриных или утиных «чайных яиц» — «ча-ен-тан».

«ЧАЙНЫЕ ЯЙЦА» — «ЧА-ЕН-ТАН»

Сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы яйца в течение полутора часов выдерживают в горячем настое из свежезаваренного чая с добавкой аниса, соевого соуса и соли. Приготовленные таким образом золотисто-желтые яйца китайцы едят с соевым соусом на завтрак или во время пикников.

Интересен и китайский рецепт маринованных яиц.

МАРИНОВАННЫЕ ЯЙЦА

Яйца после варки очистить от скорлупы, проколоть в нескольких местах и снова варить 10–15 мин в воде с добавлением соевого соуса, рисовой водки, глютамата натрия, бадьяна, перца, гвоздики, имбиря, петрушки и укропа. Перед подачей остудить, нарезать на дольки и выложить веерообразно на тарелку.

Однако пора бы и остановиться! Яйца — настолько простой, доступный и полезный продукт, что любые эксперименты с ним только доставят вам удовольствие. И не будем гадать, о заложенной в них сексуальной и жизненной силе (почему-то ведь русские сказочники считали, что жизнь самого Кощея Бессмертного спрятана в яйце — где же еще?). В конце концов, преподнесите своему любимому или любимой «букет цветов» из огурцов и яиц куропатки, как это делают хитроумные тайские повара, родившиеся в стране, по мнению туристов со всего света, обладающей особой эротической аурой.

«ЦВЕТКИ» ИЗ ЯИЦ КУРОПАТКИ И ОГУРЦА

Срежьте «оба конца с огурца» (примерно по 2 см длиной) — их мы и будем использовать в блюде. Острым ножом удалите сердцевину, по краю вырежьте фестончики и выдержите в подкисленной уксусом воде не более 10 мин (иначе пожелтеют). Обжарьте истолченную в ступке смесь соли, перца, чеснока и корня кориандра в масле на сковороде, добавьте соевый соус и сахар. Когда смесь закипит, положите на сковороду вареные и очищенные яйца куропатки (воду, в которой будете варить яйца, обязательно подсолите — будет легче их очистить) и встряхните сковороду так, чтобы они полностью покрылись соусом и приобрели красивый красно-коричневый цвет. Теперь можно приступить к изготовлению цветков — в каждую огуречную «чашечку» вставьте по яйцу, скрепите зубочисткой и приступайте к трапезе.

Надеемся, очень скоро вы поймете, почему современники Овидия были твердо уверены, что обычная яичница с луком способна оживить даже почтенного старца. Так давайте же

почаще готовить все то многообразие вкусностей, которое предоставляет нам этот замечательный продукт! Тем более что, как подсчитали статистики, каждый из нас в среднем съедает около 290 яиц в год.

Болгарский омлет

250 г шампиньонов, 1 ст. ложка (с верхом) сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 100 г варено-копченого окорока, 4 ст. ложки муки, немного молока, зелень петрушки, перец, соль, жир.

Грибы нарезать соломкой и потушить в масле 10 мин вместе с петрушкой. Поперчить и посолить. Отделить белки и взбить их. Желтки смешать с молоком и мукой, замесив не слишком густое тесто — как для кляра. Все смешать и запечь в сковороде. Готовый омлет посыпать мелко нарезанным окороком и подать с зеленью.

Надеемся, экзотические рецепты повеселили вас.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

Согласно действующему ГОСТу, на яйца должны быть нанесены категория (красной краской — на диетические, синей — на столовые) и дата сортировки. На картонных коробах с яйцами должна содержаться следующая информация: категория и наименование продукта; наименование, местонахождение, адрес упаковщика, экспортера, импортера; наименование страны и места происхождения; товарный знак изготовителя; количество яиц; отметка ветслужбы; дата сортировки. С 1 июля 2003 года в силу вступает новая редакция ГОСТа, в соответствии с которой дата сортировки будет наноситься только на диетические яйца. На упаковке яиц появится дополнительная информация: пищевая ценность, условия хранения, а также организация в РФ, уполномоченная принимать претензии от потребителей.

Диетические яйца должны быть реализованы в течение 7 суток. Именно такие яйца без опасения можно использовать для приготовления всмятку, «в мешочек», для омлетов — то есть для блюд, которые подвергаются тепловой обработке сравнительно недолго. По истечении недели яйца переводятся в категорию столовых. Теперь срок их реализации -10 суток.

По размеру и весу яйца делятся на отборные, I или II категории. Отборные яйца весят не менее 65 г первой категории — 55 г второй — 45 г. Более мелкие яйца в продажу поступать не должны.

Яйцо прекрасно подходит для диетического питания. Несмотря

на то, что его традиционно считают источником холестерина, обратить внимание следует не на количество яиц в меню, а на способ их приготовления. Медики доказали, что содержание холестерина в крови повышается скорее от наличия в пище насыщенных жиров, чем непосредственно холестерина.

На скорлупе яйца непременно есть микробы, поэтому, прежде чем разбить яйцо, обязательно вымойте его.

Чем старше яйцо, тем «суше» в нем белок и желток и больше воздушная камера. У свежего яйца ее высота не превышает 2 мм, а диаметр — 17 мм. У яйца, снесенного более 2 недель назад, высота камеры достигает 7–9 мм, диаметр — 25–30 мм.

Ни сырые, ни вареные яйца нельзя держать вне холодильника дольше 2 ч.

Яйцо с надтреснутой скорлупой при варке обычно вытекает. Чтобы сохранить такое яйцо, его надо варить в соленой воде.

Чтобы, не разбивая скорлупы, узнать, сырое яйцо или вареное, попробуйте его вращать на столе, как волчок вокруг оси. Вареное яйцо будет вертеться, а сырое, сделав один-два оборота, остановится.

Сырой яичный белок может храниться в холодильнике (в отдельной закрытой посуде) до 4 дней. А желток, если его осторожно, чтобы не повредить оболочку, залить холодной водой и закрыть крышкой — 1–2 дня.

Следите, чтобы в белки, которые надо взбить, не попали желтки. Желток затрудняет взбивание белков. Белки, прежде чем взбивать, охладите на льду. Начинайте взбивание медленно и лишь постепенно ускоряйте движения.

Белки, как и густые сливки, взбиваются в густую пену в холодном месте. Лучше всего до взбивания подержать их на льду или на снегу. Взбивать их на блюде плоской металлической взбивалкой или деревянной вилкой. Всегда начинать взбивать слегка и медленно, затем все сильнее и сильнее, иначе никогда они не собьются в густую гладкую массу.

Блюда из сыра

Однажды нес пастух куда-то молоко,
Но так ужасно далеко,
Что уж назад не возвращался.
Читатель! он тебе не попадался?

Козьма Прутков «Пастух, молоко и читатель»

Даже те немногие из нас, кто с трудом отличает сковороду от кастрюли, догадываются, что слишком далеко молоко пастуху не унести. Наверняка скиснет. То есть — испортится. И человечество с самых давних времен было озабочено тем, как этого избежать. Древние народы-кочевники, большинство которых перегоняли стада в довольно жарком климате, должны были тоннами выливать свернувшуюся питательную жидкость, проклиная богов, не научивших свою паству хоть какому-нибудь простейшему способу консервации. И нашелся такой способ довольно неожиданно, и имени ему было два: творог и сыр. Оказалось, что процесс скисания можно регулировать, а от скиснувшего молока до творога и до сыра — всего шаг. Шаг немалым образом повлиявший на историю цивилизации. Впоследствии люди научились придавать «твердому» молоку самый разнообразный вкус, и узнали, что в таком виде оно не только долго хранится, но становится еще более полезным и питательным.

Сырные крокеты

200 г сыра, 2 яичных белка, яичный желток, 2–3 ст. ложки сухарей, 1 стакан сметаны жир (для жаренья).

Взбить яичные белки. Натереть сыр и высыпать во взбитые белки. Из полученной массы сделать небольшие шарики и поставить их на холод, чтобы застыли. Истолочь и просеять белые сухари. Желток слегка разбить вилкой и прибавить к нему 1 ст. ложку воды. Застывшие шарики обвалять в толченых сухарях, затем — во взбитом желтке, еще раз в сухарях и жарить в течение 1–2 мин. Подавать на стол со сметаной и гарниром из стручковой фасоли.

Клецки из брынзы

2 стакана пшеничной муки, 100 г брынзы, 1 яйцо, 1/3 стакана молока, ½ стакана сметаны, 2 ст. ложки масла.

Свежую, не очень соленую брынзу протереть сквозь сито, сложить в миску, в которую влить молоко, всыпать 2 стакана пшеничной муки, положить 1 ст. ложку растопленного масла, сырое яйцо и все это перемешать. Полученное тесто вымесить до гладкости, прикрыть влажной салфеткой и в таком виде оставить на час. Добавляя муку, раскатать тесто слоем приблизительно в 1 см, разрезать на полоски шириной 2 см, нарезать их на маленькие кусочки и опустить в подсоленный кипяток. Клецки надо варить до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. После этого выложить их шумовкой на решето и дать стечь воде. Сваренные клецки обжарить на сковороде с маслом. На стол клецки подавать горячими со сметаной или маслом.

Таким образом, сыр стал своеобразным «прыжком молока в бессмертие».

Сыр может разочаровать. Он может быть блеклым, он может быть примитивным, он может быть чересчур утонченным.

Но все же он всегда остается сыром, — прыжком молока в бессмертие.

Клифтон Фадимэн, американский писатель

Технология приготовления сыра прекрасно и достаточно просто описана еще в гомеровской «Одиссее». Циклоп Полифем, не мудрствуя лукаво, «белого взял молока половину, мгновенно заквасил, тут же отжал и сложил в сплетенные прочно корзины». Сия циклоповская методика, в принципе, не изменилась до сих пор, по крайней мере, ее базовая часть — развивались только тонкости, от соблюдения которых зависит конечный результат.

На самом деле Полифем, конечно же, не был первопроизводителем сыра, и на этот счет существует довольно много легенд. Согласно самой распространенной из них, более 4 тысяч лет назад некий аравийский купец ранним утром отправился в дальний путь, взяв с собою еду и молоко, налитое в традиционный для кочевников сосуд — высушенный овечий желудок. Когда стемнело, купец остановился на ночлег и перед сном решил хлебнуть молочка, однако в овечьем желудке нашел какой-то белый сгусток и водянистую жидкость. Озадаченный, но проголодавшийся, купец все же попробовал кусочек сгустка и был

поражен его неожиданно приятным вкусом. Будучи человеком простым и бесхитростным, он поделился своим открытием с соседями, и вскоре способ изготовления сыра (того самого «сгустка») стал известен многим кочевым племенам. Эта легенда похожа на правду — скорее всего, первый сыр действительно появился среди кочевых племен. Молоко, превращенное солнцем и ветром в твердые белые комочки сухого сыра, хранилось месяцами и не портилось.

Рисовая каша с томатом и сыром

1 стакан риса, ½ стакана томатного соуса, 30 г тертого сыра, 3 ст. ложки масла.

Промыть рис, сварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Затем рис переложить на сковороду с растопленным маслом и поджаривать, осторожно помешивая, до тех пор, пока рис слегка зарумянится, после чего залить горячим томатным соусом, посыпать тертым сыром и тщательно перемешать.

Первыми открыто признались в любви к сыру утонченные древние греки. Они использовали этот продукт в качестве жертвоприношения Гераклу и утверждали, что исключительно им питалась богиня любви и красоты Афродита. Внимательно следившие за греками древние римляне быстро научились этому ремеслу, так как не только справедливо полагали, что сыр благотворно влияет на пищеварение, но может использоваться как противоядие в случае отравления. В Средние века сыроделием активно занялись трудолюбивые монахи — именно в те времена и возникло большинство сортов сыра. А вот в эпоху Ренессанса сыроварение вступило в пору кризиса — почему-то сыр стал считаться вредным продуктом (великий процесс ферментации в эту утонченную эпоху считали обычным гниением).

Макароны с сыром

100 г сухих макарон, 50 г сыра, 2 ст. ложки масла.

В горячие сваренные макароны положить масло и половину натертого сыра и все это хорошо размешать. При подаче макарон на стол посыпать их оставшимся сыром.

Полная реабилитация пришла к сыру в XVIII–XIX веках, когда началось его промышленное производство. И наконец, XX век стал подлинным его триумфом, особенно после того, как французские ученые пришли к выводу, что в районах с высоким

уровнем потребления сыра гораздо ниже уровень сердечно-сосудистых заболеваний. Например, в Великобритании (кстати, не самой последней сырной державе мира) уровень «сердечной» смертности в три раза выше, чем во Франции, а уровень потребления сыра — как раз в три раза меньше. Надеемся, что зависимость не абсолютно прямо пропорциональна, так как в этом случае нам, редким потребителям унылого, но дорогого «российского» сыра, остается дохнуть как мухам.

Сырное масло

250 г сливочного масла, 150 г сыра (типа «советского» или «швейцарского»).

Масло смешать с натертым сыром, придать нужную форму, сверху красиво оформить маслом или посыпать тертым сыром и охладить.

Впрочем, славяне знали и широко употребляли в пищу и молоко, и творог и сыр, о чем, независимо от их происхождения, свидетельствует древний и общеславянский характер этих слов. На Руси, где до второй половины XVIII века не знали сыроварения, «сыром» называли только творог а «сырными» — блюда из него (отсюда и произошло слово «сырник» — блинчик из творога). Творог всегда был одним из самых почитаемых продуктов у славян, а исходным сырьем для него служила обычная простокваша, горшок с которой ставили на несколько часов в не очень жаркую печь. Затем горшок вынимали, сливали его содержимое в полотняный конусообразный мешок, сыворотку отцеживали, а мешок с творогом клали под пресс. Однако приготовленный таким образом творог не мог долго храниться, и, чтобы продукт не пропадал, народ придумал довольно оригинальный способ его консервирования. Готовый (из-под пресса) творог снова помещали на несколько часов в печь, затем снова под пресс, и так — дважды. Когда он становился совершенно сухим, его плотно укладывали в глиняные горшки и заливали сверху топленым маслом. В погребе такой творог мог храниться месяцами, его брали с собой и в дальнюю дорогу.

Способ естественного использования творога в кулинарии очень прост — его можно просто есть, тем более что он очень полезен, так как служит поставщиком двух самых дефицитных (особенно для мужского организма) аминокислот — метионина и триптофана. Кроме того, существует множество способов приготовления из него самых различных блюд (об этом будет отдельная книга). Например, безвременно ушедший от нас, известный питерский «кулинароведь» Аркадий Спичка предлагал в свое время заядлым холостякам рецепт довольно изысканной

закуски из творога, очень быстро и легко приготавляемой:

ТВОРОГ ОТ АРКАДИЯ СПИЧКИ

Творог смешать со сметаной или майонезом, добавить толченого чеснока, молотой паприки, мелко нарезанной зелени и соли, хорошо вымешать и. либо выложить в керамическую или фарфоровую салатницу, либо толстым слоем намазать им гренки или тонкие ломтики свежего черного хлеба.

Блинчики с сыром и грибами

Разогреть 25 г сливочного масла и 1 ст. ложку оливкового масла в большой сковороде и обжарить на нем 150 г тонко нарезанных грибов (можно вешенок) и 100 г половинок мелких шляпок шампиньонов. Добавить 2 измельченных зубчика чеснока и листья 3 веточек свежего тимьяна и жарить 2 мин. Добавить 2 ст. ложки некислой сметаны, посолить, и перемещать. Нарезать кубиками 200 г мягкого сыра (например, «камамбер» или «бри») и смешать с грибами. Разложить начинку на 4 подогретых тонких блинчика, украсить тимьяном и подавать с кресс-салатом.

От творога до сыра — буквально рукой подать (французы, кстати, вообще не различают эти продукты, считая творог просто разновидностью свежего сыра). И сегодня трудно себе представить, чтобы в конце еды, перед десертом, на столе уважающего себя француза не оказалось сыра. Причем не в виде банального бутерброда, а целого сырного подноса, или «сырного плато», а в хорошем ресторане — даже целого сырного стола на колесиках, который официант непременно подкатит к столику. Выбирайте! Для Франции сыр — апофеоз обеда, его заключительный аккорд. Аккорд, но не точка. Подчеркнем это особо, ибо неправильно говорить, что французы едят сыр на десерт: для них, как и для нас, десерт — что-то сладкое. Не забудьте еще и дижестив — рюмочку чего-то крепкого (коньяк, ликер, грушевка) к чашечке кофе. В трапезе сыр выполняет роль антреме — блюда, подаваемого перед сладким, чтобы приглушить или нейтрализовать вкус только что съеденного мяса, рыбы или овощей. Кроме того, сыр позволяет сделать еще пару освежающих глотков вина, конечно же, специальным образом подобранного. Не зря известный французский кулинар Ж.А. Брилья-Саварен, живший во Франции в конце XVIII — начале XIX века, однажды произнес ставшую хрестоматийной фразу: «Десерт без сыра, все равно что красавица без глаза».

Шницель с мягким сыром

Нарезать 500 г постной свинины на 4 куска, разрезать каждый в виде кармашка. Сбрызнуть соком половинки лимона и уложить в каждый кармашек кусочек мягкого сыра типа «камамбер» (50 г). Скрепить края деревянными зубочистками. Взбить 2 яйца. Насыпать ровным слоем 100 г тертых сухарей на плоское блюдо. Разогреть в сковороде 25 г сливочного масла и 2 ст. ложки оливкового. Окунуть каждый шницель во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и обжарить до золотистого цвета в течение 10 мин, периодически переворачивая. Вынуть зубочистки и подать с кружочками лимона.

Что надо подавать к сыру? У настоящего гурмэ такого вопроса обычно не возникает. Ну разумеется, вино! И хлеб, который идеально связует этот славный союз! Хлеб, сыр и вино с незапамятных времен считались вполне естественным альянсом, или, как говорил Франсуа Рабле, — «святой троицей застолья». Только представьте себе: хорошо выдержанный фермерский сыр, бокал доброго вина и свежий, еще горячий хлеб. Впрочем, чему тут удивляться — у этих продуктов слишком много общего. Сыровары часто даже называют сырную мякоть тестом и используют при описании вкуса и аромата сыров такие типично винные термины, как букет, выдержка, полнотелость, крепость и т. п. Кроме того, вся эта троица появляется на столе уже полностью готовой к употреблению, и все, что требуется от едока, — открыть бутылку, отломить ломоть хлеба и отрезать кусочек сыра. Все! Можно приступать, правда, и здесь нужно соблюдать определенный порядок.

Наиболее очевидное правило состоит в следующем: нежные деликатные сыры, а также белые и менее соленые подходят к хлебу с аналогичными свойствами; а более пряный хлеб, со специями, для приготовления которого используется кислое молоко, и имеющий легкий молочный вкус, лучше всего сочетаются с «сильными» голубыми сырами.

Поэтому для «камамбера», например, лучше всего подойдут хрустящие хлебцы; для «рассольного» сыра (типа брынзы) — лаваш или черный хлеб; для «рокфора» — белый мягкий хлеб, например французский багет с хрустящей корочкой; для остальных — нежирные крекеры. Специалисты обычно приводят довольно простое правило: чем изысканнее сыр, тем белее и преснее должен быть хлеб.

Картофельные котлеты с сыром

1 кг картофеля, очищенного и нарезанного на 4 части, 2 перышка зеленого лука, тонко нарезанных, 50 г постного бекона, очень мелко накрошенного, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 взбитое яйцо, 2 ст. ложки измельченных листьев петрушки, 100 г мягкого сыра (типа «камамбер»), нарезанного мелкими кубиками, мука, подсолнечное масло для жарки, соль, перец.

Для зеленого соуса: 50 г листьев петрушки, 10 г листьев мяты/., 25 г маринованных каперсов, 4 филе анчоусов, 175 мл оливкового масла.

Сварить картофель, слить, истолочь в пюре и остудить. Обжарить зеленый лук и бекон в подсолнечном масле 5-10 мин. Остудить и смешать с картофельным пюре, добавив взбитое яйцо и петрушку. Всыпать сыр и перемешать. Разделить массу на 8 частей и сформовать круглые котлетки, обвалять в муке и обжарить по 3–4 мин с каждой стороны до золотистого цвета. Переложить на противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин. Для приготовления соуса измельчить все его ингредиенты в однородную массу в процессоре. Подавать со стручковой фасолью и зеленым соусом.

Французские виноторговцы утверждают, что вино надо покупать с хлебом, а продавать с сыром. Действительно, хлеб помогает различить все недостатки или достоинства напитка. Съешьте кусочек перед тем, как попробовать вино, — хлеб нейтрализует состояние вкусовых бугорков, позволяя им освободиться от посторонних привкусов и сосредоточиться на характеристиках вина. С сыром — все наоборот.

Вкус и аромат даже не слишком острого и агрессивного сыра легко заглушит недостатки не слишком изысканного вина, чем частенько и пользуются его недобросовестные продавцы. Поэтому сочетание сыра и вина — непростая задача, хотя правильно подобранная парочка — наслаждение, достойное королей.

Салат из индейки и мягкого сыра

250 г филе индейки, 2 ст. ложки растительного масла, 250 г сыра «камамбер», 2 кислых яблока, 1 пучок зеленого лука, 200 г некислой сметаны (крем-фреш), 1 ст. ложка сливок, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 щепотка сахара, соль и перец по вкусу, 1 пучок шнитт-лука, листья салата-латука для украшения.

Филе индейки посолить, обжарить с обеих сторон в горячем масле, выложить на бумажное полотенце, дать

остыть и нарезать узкими полосками. Сыр нарезать маленькими кусочками. Яблоки (в зависимости от вкуса можно очистить, а можно и не очищать) разрезать на четвертинки, вырезать сердцевину и нарезать тонкими полосками. Зеленый лук перебрать, вымыть и нарезать длинными стрелками. Шнитт-лук вымыть и мелко порубить. На тарелки уложить листья салата-латука, а между ними — стрелки зеленого лука. Тщательно перемешать мясо индейки, сыр, яблоки и выложить полученный салат на тарелки. Некислую сметану смешать со сливками, лимонным соком, приправив солью, перцем и сахаром, и этим густым соусом полить салат. Перед подачей посыпать салат шнитт-луком.

И сыр, и вино имеют множество оттенков, что позволяет добиваться самых ярких и необычных вкусовых сочетаний — обратите внимание, что страны, известные своей высокой культурой виноделия, чаще всего славятся и хорошими сырами. Большинство вин прекрасно сочетается с сырами, если выбранные сыры соответствуют природе выбранного вина. При этом все же необходимо отметить, что тема гармонии вина и сыра весьма сложна, и рекомендаций (зачастую крайне противоречивых) можно встретить множество. Обычно специалисты приводят три главных правила, коих следует придерживаться при выборе вина к конкретному сыру:

1. Чем тверже сыр, тем с большим содержанием танина должно быть вино.

2. Чем сыр маслянистее, тем вино должно быть кислее.

3. Вина и сыры одного региона обычно хорошо подходят друг к другу.

Сыры обычно классифицируются по текстуре мякоти и типу их корки, поэтому уже один их внешний вид может служить подсказкой при выборе подходящего вина.

— К свежим сырам без корки подходят очень сухие легкие белые вина, розовые (типа «Анжуйского») или очень молодые, очень легкие и очень свежие красные (например «Божоле»).

— Мягкие сыры с белой пушистой корочкой типа «камамбер» или «бри» требуют полных сухих белых бургундских вин (типа «Шардонне»), если сыр молодой, незрелый, или мощных полных красных вин для зрелых сыров.

— К нежным сырам вообще лучше подавать деликатные выдержанные красные вина с небольшим содержанием танина.

— К мягким сырам с отмытой, влажной, липкой коркой лучше подойдут красные вина.

— К полумягким сырам с толстой коркой рекомендуют мощные белые вина (например, бордоские, эльзасские вина и даже сухой херес). Однако самые сильные из сыров этих категорий легко могут убить любое вино.

— Красное вино с властным, сильным характером и терпким вкусом, как правило, великолепно сочетается со вкусом большинства твердых аристократических сыров. И вообще, чем острее сыр, тем менее тонкое вино к нему требуется, и наоборот — нужно быть осторожным, выбирая сыр для хорошо выдержанного красного вина.

— При выборе вина для голубых сыров придется поработать головой. Например, овечий рокфор очень хорошо сочетается со сладковатыми винами Сотерна (классика, в Бордо называют эту пару «крепость и сладость»), однако сотернское не всегда идеально подойдет к голубым сырам из коровьего молока. К ним лучше подавать крепленые вина — херес, мадеру, марсалу или портвейн.

— Очень немногие сыры подходят к шампанскому, а некоторые, например знаменитый мягкий кисловато-пикантный «бри», даже сделают его вкус довольно неприятным. Приближайтесь к комбинации сыра с шампанским осторожно — для экспериментов все же лучше начинать с розового.

И вообще, к сыру не обязательно подавать вино известной марки. Например, совсем не стоит подавать к дорогим полным красным винам «сильные» сыры типа «рокфора» — в споре за вкус и букет «рокфор» победит обязательно, а вот изысканное вино останется незамеченным.

Правда, не только с хлебом и вином дружит хороший сыр. Полумягкие и мягкие сыры иногда подают в виде кубиков размером примерно 1,5 см, чтобы их удобно было есть с мармеладной пастой, повидлом или сухофруктами — настоящие гурмэ считают такое сочетание прекрасным. Козьи сыры можно подавать с крекерами, хлебом и фруктами, кроме того, французские кулинары очень часто используют удачное сочетание козьего сыра (шевра) с пернатой дичью — например, фаршируют шевром перепелок или подают с ним копченую утку. Во французском регионе Руссильон нежный свежий шевр по традиции вообще полагается есть с джемом из инжира, а к овечьему сыру в Гаскони и Стране Басков непременно подадут фруктовый конфитюр. Кстати, с фруктами не стоит очень уж экспериментировать — лучше выбрать самые нейтральные (яблоки, груши, виноград). Недаром Рабле говорил: «Ни с чем не сравнимо сочетание господина Сыра и госпожи Груши».

Запеченный мягкий сыр

200 г мягкого сыра куском, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, ½ стакана нарезанного вдоль миндаля, 4 нарезанных ломтиками яблока, слегка поджаренные кусочки белого хлеба.

Выложить сыр в огнеупорное блюдо. Сверху смазать маслом и посыпать орехами, смешанными с оставшимся маслом. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 8-10 мин. Подавать, выложив вокруг ломтики яблок и белые гренки.

Вот так, потихоньку, преодолев совершенно правильный и необходимый путь, мы, наконец, подобрались к сырной кулинарии. В мире существует множество блюд из сыра. И королем их, на наш взгляд, является сырное «фондю» (*fondu*; от *fondre* — расплавлять) — блюдо, которое на протяжении столетий было неотъемлемой частью простой еды швейцарских крестьян, в основном готовивших свою еду в одном котле. Первоначально это готовили довольно просто — в обычный горшок наливали разогретое дешевое (и зачастую подкисшее) белое вино, расплавляли в нем тертый (обычно засохший) сыр, а затем окунали в эту смесь кусочки черствого хлеба и ели. В результате и продукт не пропадал, и люди были сыты. Очень экономно, бережливо и вкусно — в лучших франконемецких традициях. До сих пор это блюдо считается в Швейцарии одним из самых любимых, готовится на семейных торжествах и подается практически в любом приличном ресторане (особенно на зимних горнолыжных курортах) с сухим белым вином. А вот дома швейцарцы обычно подают к фондю кофе, а не спиртное.

Фаршированные кабачки под сыром

Выбрать мелкие молодые кабачки, разрезать пополам вдоль и выскрести ложкой мякоть. Оставшиеся «лодочки» обдать кипятком и обсушить. Мякоть мелко нарезать и обжарить с чесноком и нарезанными кубиками помидорами, предварительно очищенными от кожицы и семян. Добавить душицу и перемешать — начинка готова. Наполнить ею «лодочки», сверху выложить ломтики сыра и запекать в духовке, пока сыр не расплавится.

После Второй мировой войны блюдо раскрутили предприимчивые американцы, и сегодня во многих ресторанах мира подают классическое сырное фондю «по-швейцарски». Блюдо готовят следующим образом: в глиняный горшок caquelon

наливают одну часть (по весу) горячего белого вина и растворяют в нем две части тертого сыра (чаще твердого, например «эмментальского», а иногда и парочку сортов).

Образовавшуюся довольно густую сырно-винную смесь тщательно перемешивают деревянной лопаточкой, а затем каждый участник трапезы окунает в нее нарезанные квадратиками или просто наломанные кусочки подсушенного белого хлеба, наколотые на специальную длинную двузубую вилку с деревянной ручкой. Иногда для густоты в смесь вина и сыра добавляют немного картофельной муки, для «скуса» — разные пряности (чеснок, мускатный орех, перец, тмин — в зависимости от сорта сыра), а для «настроения» — пару рюмок крепкой вишневой настойки. Французы обычно добавляют в винно-сырную смесь еще и несколько сырых яиц (12 штук на 500 г сыра и стакан вина), а называют такое блюдо «фондю франш-конте» — выучив наизусть это словосочетание, можно озадачивать официантов провинциальных (да и многих столичных) ресторанов.

Помидорные чаши

225 г картофеля, 8 круглых помидоров, 50 г замороженного шпината (разморозить и отжать), 25 г сливочного масла, щепотка свеженатертого мускатного ореха, 75 г полутвердого сыра (типа «костромского»), нарезанного мелкими кубиками, 1 яйцо, соль, перец.

Очистить и нарезать мелкими кубиками картофель и отварить в подсоленной воде до мягкости. Тем временем срезать верхушки помидоров, вынуть мякоть, а помидорные «чаши» перевернуть, чтобы вытек оставшийся сок. Из картофеля и шпината приготовить тонкое однородное пюре, добавить сливочное масло, мускатный орех, посолить и поперчить по вкусу. Добавить сыр и яичный желток. Взбить белок и осторожно ввести его в массу. Начинка готова. Разложить ее по «чашам», поставить их на противень и запекать в разогретой до 190 °С духовке 12–15 мин. К помидорным «чашам» можно подать салат из зелени, заправленный оливковым маслом и украшенный мелкими кубиками того же сыра.

Правила этикета при употреблении этого блюда достаточно просты. Наколов кусочек подсушенного хлеба на вилку, погрузите его в расплавленный сыр, выньте из сырной массы и подержите над котелком несколько секунд, чтобы избыток сыра стек и ваш лакомый кусочек слегка остыл, а только потом отправляйте его в

рот, стараясь не касаться вилки губами, зубами и языком — ведь она вновь вскоре опять опустится в общий котелок с сыром.

Кстати, в дореволюционной России что-то такое про фондю уже знали — недаром аристократия отдыхала и лечилась на курортах Швейцарии. Однако понимали под этим словом нечто иное. Вот, например, что пишет о фондю В. Одоевский в своих знаменитых в те времена «Лекциях господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук, о кухонном искусстве»:

Я намерен сообщить вам тайну приготовления особой яишницы, называемой Fondue, и не всем известной. Здесь все дело в пропорции, заметьте это; она выведена из сотни опытов; если вы хоть немного отступите от этой пропорции — это чудесное блюдо будет испорчено.

ФОНДЮ ОТ ГОСПОДИНА ПУФА

Возьмите столько яиц сколько ожидаете гостей. Взвесьте эти яйца в скорлупе. Возьмите кусок сыра («пармезан» или «швейцарский»), которого бы вес равнялся одной трети веса яиц. Наконец, возьмите свежего вымытого масла столько, чтобы вес его равнялся одной шестой части веса яиц. Выпустите ваши яйца (белки и желтки) и аккуратно сбейте их в кастрюльке деревянной лопаткой; затем положите в ту же кострюльку сыр, тщательно натертый на терке, и масло. Поставьте кастрюльку на сильный огонь и безпрестанно мешайте лопаткой, пока смесь не сгустеет. Прибавьте соли, смотря потому, как солен сыр, который вы употребили, и две добрые щепоти мелко-просеянного перца. Эту яишницу хорошо подавать к концу обеда и после нее — не жалейте вина!

Запеканка из спагетти с сыром

400 г спагетти, 200 г полутвердого сыра (например, «советского» или «костромского»), 150 г некислой сметаны, 1 ст. ложка растительного масла, 125 г копченой грудинки, 10 г сливочного масла, 1 желток, крупная соль, молотый перец.

Заполнить большую кастрюлю водой на ˆ Д, добавить растительное масло, ложку соли и довести до кипения. Положить спагетти, варить около 10 мин, периодически помешивая, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Нарезать грудинку на мелкие кусочки и слегка обжарить на сковороде с антипригарным покрытием без добавления масла. В отдельной форме смешать сметану с яичным желтком, добавив перец. Обрезать корочку у сыра и нарезать его

тонкими полосками. Смешать спагетти с грудинкой и выложить в форму для запекания, слегка смазанную сливочным маслом. Сверху залить сметаной с яичным желтком и выложить сыр. Запекать 15 мин в духовке при температуре 210 ˚С.

Последняя фраза особенно хороша — не жалейте вина! Как и во всех случаях, когда готовите что-нибудь с сыром. А мы приведем здесь вариант итальянского фондю из сыра фонтана, тот очень легко плавится, при этом проявляется приятный грибной вкус с легкой кислинкой. Блюдо итальянцы называют по своему «фондута».

ВАЛЬДОСТАНСКАЯ ФОНДУТА

500 г сыра «фонтина» (подойдет и любой твердый сыр), молоко, сливочное масло, 4 яичных желтка, 1 зубчик чеснока, белый хлеб.

Срезать корку с сыра и нарезать мякоть на кубики. Высыпать сыр в миску, залить его молоком и оставить на 3 ч. Натереть котелок чесноком, растопить в нем немного сливочного масла, добавить сыр и молоко и готовить на паровой бане на среднем огне, не забывая постоянно помешивать деревянной ложкой. Когда сыр фонтина станет тягучим, увеличить огонь и энергично все перемешать. Теперь добавлять желтки по одному, тщательно размешивая. Мешать, не переставая, пока фондута не станет абсолютно однородной. Подавать в глиняных мисках с гренками, обжаренными в сливочном масле, или с кукурузной полентой. Знатоки утверждают, что лучше всего фондута подходит к трюфелям, возможно поэтому она очень распространена и в соседнем Пьемонте, который итальянцы считают мировым трюфельным центром.

Сырная шарлотка

400 г полутвердого сыра, 1 длинный французский батон, 1 л молока, 6 яиц, 30 г сливочного масла, щепотка молотого сладкого красного перца, щепотка тертого мускатного ореха, соль, перец.

Разрежьте сыр и хлеб на тонкие ломтики. Смажьте маслом форму. Уложите слоями хлеб и сыр. Отдельно взбейте яйца, постепенно влейте кипящее молоко. Посолите, поперчите, добавьте мускатный орех и паприку. Залейте этой смесью шарлотку. Через 10 мин, когда хлеб набухнет, бросьте сверху несколько кусочков сливочного масла и поставьте в разогретую до 210 ˚С духовку на 40 мин.

Второе знаменитое сырное блюдо, несомненно, «раклет» — расплавленные кусочки одноименного твердого сыра. Сыр «раклет» — твердый с маленькими дырочками — сегодня широко производят в Швейцарии и во Франции, появился ониу нас на прилавках. Его корочка тонкая, золотисто-желтого или светло-коричневого цвета, без плесени, а мякоть маслянистая и легко плавится, издавая при нагревании тонкий запах плесени. Название и сыра, и блюда происходит от racier (скрести, скоблить) и связано с традиционным для горцев способом употребления его в пищу — сыр нарезали крупными кусками (иногда просто резали головку пополам), насаживали на вертел, нагревали на костре, соскребали оплавленный слой ножом и ели с вареным в мундире картофелем, овощами или мясом.

Это основной способ употребления «раклета» до сих пор (без подогрева его едят довольно редко). Теперь, правда, костер не разводят, а пользуются специальным электрическим прибором — «раклетницей». В набор такого оборудования обычно входит электрогриль и шесть маленьких персональных квадратных подставок-сковородок. Каждый участник трапезы укладывает пластинку сыра в сковороду и держит ее на гриле до тех пор, пока сыр не расплавится. Едят плавленный «раклет» так же, как и в старину, — с отварным картофелем, темным хлебом и маринованными овощами.

«РАКЛЕТ» (базовый рецепт)

450 г «ракпета» (или любого твердого, хорошо плавящегося сыра), 24 молодых картофелины, маринованные мелкие луковки, корнишоны, французский багет.

Отварить картофель до мягкости, слить и нарезать пополам. Срезать корку с сыра и нарезать на 4 равных куска. Поместить каждый кусок на огнеупорную тарелку и поставить в разогретую до 230 °С духовку на несколько минут, пока сыр не расплавится. Смешать сыр с картофелем, луком и корнишонами и подавать с французским багетом.

Пирог из картофеля с сыром

1,2 кг картофеля очистите, натрите на терке и отожмите лишний сок. Смешайте полученную массу с 300 г натертого твердого сыра (типа «швейцарского»), 2 яйцами, 50 г муки, 1 измельченным зубчиком чеснока, солью и перцем. Поджарьте слегка эту смесь на сковороде, смазанной растительным маслом, затем придайте ей форму ровного пирога. Продолжайте поджаривать на медленном огне; как только пирог

зарумянится, переверните его и поджарьте с другой стороны. Подавайте блюдо с горячим зеленым салатом из зелени петрушки.

Вариантом «раклета» является французское блюдо «алиго» — так в департаменте Лозер (Лангедок и Русильон) называют картофельное пюре с расплавленным сыром и чесноком: кусочки сыра перемешивают с горячей картошкой, добавляют чеснок, жир от жареной колбасы, соль и перец. В приниципе, в Южных Пиренеях даже есть специальный сыр с таким же названием, едят его в горячем расплавленным виде с картофелем (вариант швейцарского «раклета»). Существуют две версии происхождения названия. По одной из них, слово «алиго» — искаженное местным диалектом латинское aliquid — «что-нибудь», звучавшее в устах паломников, просивших милостыню в монастырях. Монахи давали им суп, хлеб и кусок свежего сыра. По другой версии, слово происходит от старофранцузского alicoter — «резать». Попробуйте его приготовить — это довольно просто:

АЛИГО

1,5 кг картофеля, 600 г сыра «лайоль», 3 ст. ложки сметаны, 1 зубчик чеснока, 75 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Сварите очищенный картофель в подсоленной воде. Слейте воду, сделайте пюре. Добавьте сливочное масло, поставьте на медленный огонь, перемешайте. Введите толченый чеснок, постепенно добавьте измельченный сыр. Перемешайте лопаточкой, не снимая с огня. Добавьте сметану, соль и перец. Продолжайте размешивать до загустения. Подавайте на горячих тарелках с жареной колбасой или жарким из свинины.

Фондю конте-конте

900 г твердого сыра, нарезанного мелкими кубиками или натертого, 3 стакана белого сухого вина, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, 1 зубчик чеснока, очищенный и разрезанный пополам, свежемолотый черный перец по вкусу, 1 буханка пшеничного деревенского хлеба, нарезанная на кубики.

Натереть горшок для фондю чесноком. Влить вино и довести почти до кипения. Засыпать сыр и размешивать деревянной ложкой, пока сыр не расплавится. Добавить перец. В маленькой миске развести крахмал холодным вином и тонкой струйкой при постоянном помешивании влить в фондю. Масса должна быть абсолютно однородной. А дальше гости накалывают хлеб на двузубые вилки с деревянной ручкой, макают кусочки в

горшок и отправляют их, обильно покрытых сырно-винным варевом, прямо в рот. В фондю можно влить рюмочку вишневки и добавить щепотку тертого мускатного ореха.

Очень много блюд делают из знаменитого «рокфора» — овечьего сыра с плесенью, причем повара чаще используют недорогой французский сыр, а, как говорят, голубые сыры типа «рокфора» (их, вполне доступных по цене, с избытком хватает теперь и на наших прилавках). Например, изысканный соус из «рокфора», лимонного сока, густых сливок, мелко нарезанного шнитт-лука и перца прекрасно подходит для заправки салатов. Существует и более простая рокфорная заправка — сыр просто растирают с уксусом до консистенции масла, а затем добавляют мелко нарубленные петрушку и укроп. Подают эту заправку к овощным блюдам, мясу и макаронам:

РОКФОРНАЯ ЗАПРАВКА

***Для 1 стакана заправки**: ¼ стакана 3 %-ного уксуса, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, 150 г любого голубого сыра типа «рокфор».*

Сыр размять вилкой в блюде и растирать с уксусом до тех пор, пока не получится однородная по консистенции масса. Добавить зелень петрушки и укроп.

САЛАТ С СЫРОМ «РОКФОР»

2 ч. ложки свежего кервеля (или ¼ ч. ложки сушеного), 125 г голубого сыра, 6 ст. ложек лимонного сока, ¾ стакана 75 %-ных сливок, ½ ч. ложки свежемолотого черного перца, 400 г зеленого салата.

Кервель мелко порубить (сушеный кервель замочить в теплой воде на 10 мин). Сыр «рокфор» раскрошить, смешать с лимонным соком, сливками, кервелем и перцем. Растирать до тех пор, пока заправка не станет однородной по консистенции. Зеленый салат порвать на мелкие кусочки, хорошо вымыть, положить в блюдо, залить взбитой заправкой и хорошо перемешать.

ЛЕТНИЙ САЛАТ С СОУСОМ «РОКФОР»

1 лимон, 1 кочан салата, 1 ст. ложка орехового масла, 1 ст. ложка красного винного уксуса, ½ крупного зеленого огурца, 1 луковица средней величины, 1 стебелек мяты, 1 небольшая дыня.

Соус «рокфор»: 125 г голубого сыра, 100 г сметаны, 1–2 ст. ложки лимонного сока, 2–3 ст. ложки сливок, соль, перец.

Вымыть лимон в горячей воде, подсушить, натереть цедру.

Очистить лимон; мякоть нарезать тонкими ломтиками. Перебрать салат, отделить листья, осторожно промыть, стряхнуть воду и разложить на большом блюде; сбрызнуть ореховым маслом и винным уксусом. Вымыть огурец, очистить (если нужно), нарезать тонкими кружками. Очистить лук, также нарезать тонкими кружками и разделить на колечки. Промыть мяту под струей холодной воды, промакнуть, отделить листики от стебля. Добавить к салату нарезанный лимон, огурец, лук. Разрезать дыню на половинки, удалить косточки, разделить на восемь ломтиков. Срезать корку, мякоть разложить на блюде веером. Для соуса «рокфор» легко размять вилкой, перемешать со сметаной, лимонным соком и сливками (соус должен быть однородным), приправить солью и перцем и залить салат.

Традиционное фондю

400 г тертого твердого сыра, 1–2 ст. ложки муки, 1 зубчик чеснока, разрезанный пополам, 250 мл белого сухого вина, 1 ст. ложка свежего лимонного сока, 30 мл крепкой вишневой настойки, свежемолотый черный перец по вкусу, щепотка мускатного ореха, белый хлеб, нарезанный крупными кубиками (желательно, чтобы на каждом кусочке присутствовала корочка).

Лучше выбрать 2-литровый чугунный горшок с эмалированным покрытием. В миске смешать все сорта сыра с мукой. Внутреннюю поверхность горшка нужно хорошенько натереть чесноком. Влить вино и на среднем огне довести почти до кипения. Добавить лимонный сок и вишневку. При постоянном помешивании засыпать пригоршнями сыр (когда порция полностью расплавится, всыпать следующую и т. д.). Расплавленную массу приправить перцем и мускатным орехом. Снять горшок с огня и поставить над спиртовкой на стол. Отрегулировать пламя горелки, чтобы сырная масса слегка булькала. Подать корзинку с кубиками хлеба, вооружиться двузубыми вилками с длинной ручкой — и за дело.

Часто из «рокфора» готовят специальное бутербродное сырное масло — натертый сыр тщательно растирают с разогретым сливочным маслом в соотношении 1:1. Из «рокфора» получается и прекрасная заправка для десерта, которую обычно подают к грушам или другим сладким фруктам (яблоки, виноград):

ДЕСЕРТНАЯ РОКФОРНАЯ ЗАПРАВКА

140 г сыра «рокфор», 1/3 стакана жирного творога, 5 ст. ложек йогурта, соль и перец по вкусу.

Покрошить сыр в миску. Размять его деревянной ложкой. Добавить творог и хорошо смешать вместе. Понемногу добавить йогурт, хорошо вмешивая каждую порцию, пока не получите желаемую консистенцию. Хорошо поперчить и добавить немного соли, если надо. Хорошо охладить в холодильнике.

Салат со «швейцарским» сыром

Для салата: 450 г швейцарского сыра, нарезанного тонкими полосками, ¼ стакана сухого белого вина, 100 г кресс-салата, 3 ст. ложки холодной воды.

Для соуса «винегрет»:

4 измельченных луковицы шалота, 1 ст. ложка измельченных листьев петрушки, 1 ст. ложка дижонской горчицы, 1 ст. ложка красного винного уксуса, 3 ст. ложки кукурузного масла, соль и перец по вкусу.

Залить сыр вином и подержать при комнатной температуре 1,5 ч. Тем временем приготовить соус, смешав все его компоненты. Залить сыр соусом и перемешать. Перед подачей добавить кресс-салат и перец по вкусу.

Рассказ о нашей отечественной сырной кулинарии можно было бы начать цитатой из книги «Русская кухня в изгнании» П. Вайля и А. Гениса: «Единственным известным блюдом из сыра на нашей родине был бутерброд с сыром». Можно было бы, однако с единственной и вполне справедливой оговоркой.

Производство современных сыров в России началось не слишком давно — после того как в своей поездке по Голландии Петр I по достоинству оценил голландские сыры и, чтобы наладить их производство, привез в Россию иностранных мастеров-сыроделов. Однако, как часто у нас бывает, дело почему-то заглохло (молока единственной буренки едва хватало на семью), и первый отечественный сыродельный завод появился только в 1795 году в имении князя Мещерского в Тверской губернии.

Но и у князя что-то не заладилось, хотя чуть ли не каждое хозяйственное руководство конца XVIII — начала XIX века приводило подробные способы изготовления сыра с использованием закваски (или, как тогда говорили, «лабы») из свернувшегося в желудке теленка молока. В 1866 году, по настоянию бывшего морского офицера Н.В. Верещагина (брата известного художника-баталиста), Императорское Вольное экономическое общество открыло сыроварню в селе Отроковичи

Тверской губернии. Верещагин изучал сыроварение в Швейцарии и, вернувшись в Россию, организовал крестьянскую артель по изготовлению сыра. В одной из своих брошюр он писал:

Если один удой в день от 120 коров сносить всем бабам в одно место, то нальют большой котел молока и можно варить сыр, делать при этом дорогое масло, так что на каждое печатное ведро молока от продажи сыра и масла останется за всеми расходами по 30 копеек серебром.

Просто, доходчиво и доходно. Оставалось только обеспечить коров кормом, баб — ведрами, а артель — котлом. Что Верещагин, к его чести, и сделал. В результате в начале XX века Россия производила почти 100 видов сыров, и некоторые из них даже экспортировались. И за годы советской власти сыр не был забыт — по статистике (за достоверность ее мы ручаться не можем), наша страна даже входила в тройку крупнейших сырных производителей мира. Тем не менее сегодня, например, французы съедают за год в среднем 22 кг этого замечательного и очень полезного продукта, а вот россиянам вполне хватает 2–3 кг. Да и ассортимент наш, увы, оставляет желать лучшего. Конечно, это можно объяснить нашим довольно сложным экономическим положением, хотя вполне можно поспорить о том, где причина, а где следствие. В связи с этим напомним слова великого Сальвадора Дали: *«Если в стране нет, по меньшей мере, пятидесяти сортов сыра и хорошего вина, значит, страна дошла до ручки».*

Французский луковый суп

5 луковиц, 60 г сливочного масла, 1,25 л говяжьего бульона, соль, перец, 1–2 стакана шампанского, 200 г тертого «швейцарского» сыра, 90 г тертого сыра «пармезан», 6 подсушенным ломтиков белого хлеба, 6 яиц.

Лучше варить суп в глиняном горшке с крышкой. Нарезать лук тонкими колечками и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. В горшок влить бульон и довести до кипения, добавить лук, посолить и поперчить. Варить

5 мин, а затем влить шампанское. Смешать сыры и уложить их на ломтики хлеба. Разложить ломтики по индивидуальным мискам и залить супом. Сверху посыпать оставшейся смесью сыров и накрыть тарелки крышками. На стол подать сырые яйца. Каждый гость сам разобьет яйцо в тарелку и взобьет его вилкой.

Если говорить серьезно, то на Руси и вправду изначально не было ни экономических, ни природных условий для производства

выдержанных сыров. Зато в русских блюдах всегда широко использовался творог известный нашим предкам с незапамятных времен. Отсюда — обилие рецептов сырников, творожников, блинчиков с творогом, вареников и т. п. Тем не менее, даже наша кулинария за недолгие (по мировым масштабам) годы кое-что сумела накопить и перенять из международной сырной кулинарии.

Например, в русской дореволюционной кухне когда-то был довольно популярен кулинарный термин «гратинирование», происходящий от французского gratiner — запекать что-либо до появления коричневой корочки. Такой прием до сих пор часто применяется, когда надо запечь блюдо, смазанное сверху соусом, сметаной, тертым сыром или другим быстро запекаемым продуктом. Например, в дореволюционной русской кухне так «под корочкой», или «огротан», готовили рыбу или мясо в специальной форме из теста, причем в наиболее изысканных рецептах вместе с мясом клали шпик, трюфели или гребешки.

Действительно, термин «гратен» («под корочкой») издавна применяется во французской и международной кухне для названия блюд, запеченных под сухарями и тертым сыром. Так во Франции запекают кабачки, шпинат, картофель и рыбу, а во французской провинции Лимузен — цветную капусту и спаржу с ветчиной. Например, для приготовления известного на весь мир картофельного гратена «дофинез» на натертый чесноком и смазанный сливочным маслом противень в несколько слоев выкладывают нарезанный тонкими кружочками картофель, приправляют его солью, перцем, мускатным орехом, заливают эмульсией яйца и сливок, посыпают тертым твердым сыром и в течение почти часа запекают в разогретом жарочном шкафу. Это традиционное блюдо французской кухни является прекрасным гарниром к блюдам из дичи, мяса и рыбы — его совсем не сложно приготовить, попробуйте. А вот с гратеном из шампиньонов, классическим блюдом долины Луары, все-таки придется немного повозиться.

ГРАТЕН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

800 г шампиньонов, 3 луковицы, 30 г сливочного масла, белый свежемолотый перец, 6 ст. ложек белого сухого вина, 200 мл сливок, соль, несколько капель винного уксуса, 100 г тертого твердого сыра.

Почистить шампиньоны и нарезать их ровными ломтиками (лучше всего с помощью яйцерезки). Очистить и очень мелко нарубить лук. Растопить сливочное масло на большой сковороде и обжарить на нем лук до прозрачности. Засыпать в сковороду

шампиньоны, посыпать перцем и быстро перемешать. Влить вино и потушить в нем грибы на сильном огне 10 мин. Переложить шумовкой шампиньоны в форму для запекания. Отдельно в сотейнике на сильном огне при постоянном помешивании уварить сливки до густоты; приправить винным уксусом, солью, перцем, перемешать. Залить этим соусом шампиньоны, посыпать сверху сыром и запекать в предварительно разогретой до 250 °С духовке в течение 5–8 мин. Подавать в качестве гарнира к жареному мясу, рыбе или как самостоятельное блюдо.

Сырное суфле

350 мл молока, 30 г сливочного масла, соль, свежемолотый черный перец, щепотка кайенского перца, 120 г тертых сухарей, 120 г тертого «швейцарского» сыра, 1 зубчик чеснока, толченный с солью, 4 яйца (отделить желтки от белков).

Высыпать сухари в миску. Молоко довести до кипения, добавить масло, соль, черный и кайенский перец, размешать и залить сухари. Добавить чеснок и сыр, размешать и переложить в сотейник. На маленьком огне при постоянном помешивании довести массу до однородной консистенции. Растереть яичные желтки и постепенно при постоянном помешивании ввести в сырную массу. Снять с огня и слегка остудить. Взбить яичные белки до густоты и осторожно ввести в массу. Выложить в форму и выпекать в разогретой до 190 °С духовке примерно 40 мин.

Все вышеперечисленное, несомненно, будет полезно нашим гурмэ, ряды их в России постепенно растут и крепнут, приближаясь к уровню нормальных цивилизованных стран. И в этом нет никакого снобизма, ведь хорошее вино и сыр — одна из составляющих того, что социологи обычно называют «качеством жизни». Поэтому давайте возрадуемся тому, что на прилавках супермаркетов и на сырных столах наших ресторанов все чаще красуются не «псевдокамамберы» из соседнего супермаркета, а настоящие — фермерские сыры ручной работы, еженедельно чартерными рейсами доставляемые прямо из самых разных стран мира. И не стоит удивляться и сетовать на их высокую цену — поговорку про бесплатный сыр большинство из нас уже неоднократно проверили на собственной шкуре.

Гратен из кабачков и сыра

4 молодых кабачка среднего размера, 200 г «швейцарского» сыра, нарезанного кубиками, ½ стакана

листьев петрушки, 2 веточки свежего тимьяна (или ½ ч. ложки сушеного), щепотка тертого мускатного ореха, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, ½ стакана молока, 2 ст. ложки тертых сухарей, соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Снять кожу с кабачков, обмыть и нарезать кружками. В процессоре измельчить чеснок, петрушку и тимьян, затем засыпать сыр, влить молоко, добавить яйца, мускатный орех, соль и перец. Довести смесь до однородной консистенции. Смазать форму маслом, вылить 1/3 смеси в форму, выложить кабачки и залить оставшейся смесью. Поставить на огонь и довести до кипения. Посыпать сухарями и поставить в разогретую до 210 °С духовку на 20–30 мин, пока не загустеет.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

Не стоит долго хранить сыр. Старайтесь не покупать больше, чем можете съесть. Любой сыр быстро теряет свои качества, а, например, козий может храниться даже в холодильнике не более 2 недель. Если все же приходится хранить сыр до следующей трапезы, то лучше целым куском (нарезанный слишком быстро обветривается), а если он находится в очень сухом помещении, оберните его влажной тканью.

Старайтесь не допускать пересыхания сыра — в нем присутствуют живые бактерии, которым необходим кислород. Поэтому заворачивать сыр следует в вощеную, жиронепроницаемую бумагу, анев полиэтиленовую пленку. При этом корка должна оставаться открытой, чтобы сыр мог «дышать». Мягкие сыры заворачивайте свободно, не плотно.

Никогда не кладите разные сорта вместе — сыры не просто «дышат», но и легко впитывают чужие запахи, быстро теряя индивидуальность. Сыр лучше всего хранить в специальной сырнице — на деревянной доске под стеклянным колпаком.

Не злоупотребляйте холодильником — в нем не хватает кислорода, а про морозилку лучше забыты вообще. Сыр не должен мерзнуть — длительное пребывание на холоде не идет ему на пользу, хоты и способствует долгому хранению. Особенно «теплолюбивые» мягкие сыры — вот почему «камамберу», «бри» или «шевру» необходимо перед подачей хотя бы 40 мин полежать в тепле и «подышать». Иначе его вкус распробуют только опоздавшие — если, конечно, им что-нибудь останется.

Рулеты из курицы с сыром

Куриное филе слегка отбить. На каждый кусок филе положить ломтик ветчины, а сверху ломтик сыра.

Отложить 1 ст. ложку шнитт-лука, а остальным посыпать сыр. Свернуть филе рулетиками и скрепить зубочистками. В огнеупорной сковороде разогреть оливковое масло и слегка обжарить рулетики со всех сторон. Слить масло, а в сковороду добавить чеснок, вино и приправы, закрыть крышкой и поставить в разогретую до 180 °C духовку на 25–30 мин. Выложить рулеты на блюдо, вынуть зубочистки и закрыть крышкой, чтобы не остыли. Поставить сковороду на сильный огонь, слегка уварить жидкость, влить сливки и добавить оставшийся шнитт-лук. Проварить, постоянно помешивая. Полить получившимся соусом рулеты. На гарнир можно подать ассорти из отварных овощей.

МНогие лица итальянской пиццы

Мы снова работали допоздна и заказали себе пиццу. Когда пиццу принесли, я спустилась вниз, чтобы сообщить всем об этом, и, зайдя в кабинет мисс Кьюрри (секретаря Клинтона), увидела там президента.

Из мемуаров Моники Левински

Вот так пристрастие к пицце постепенно может довести. Впрочем, вы сами прекрасно знаете — «до чего». А ведь около 13 % всех ресторанных заказов в США приходятся на пиццу (что всего на 4 % меньше, чем у «гамбургеров» и «чизбургеров», а уж они-то уверенно держат первое место). Чем же они там все после этого занимаются? Однако опрос супружеских пар в возрасте от 24 до 50 лет удивил социологов: после ссоры большинство примиряет отнюдь не секс, а совместно съеденная пицца. Вот какие чудеса таит в себе самое обычное блюдо, в котором необычайно ярко проявилась любовь итальянцев к гениальной простоте. Прекрасное подтверждение известной истины: любой кулинарный шедевр — результат фантазии, изобретательности и наблюдательности повара, а также волшебных качеств, позволяющих сотворить совершенство из самых рядовых продуктов.

Пицца для завтрака

Для начинки: томатный соус, бекон, тертый сыф «моццарелла», 2 яйца.

Приготовить тесто по стандартному рецепту (см. стр. 127). Тесто превратить в индивидуальные лепешки, смазать их томатным соусом, уложить хорошо обжаренные пластины бекона, посыпать тертым сыром. Печь в духовке, разогретой до 250 °С 15 мин, затем вынуть, аккуратно выпустить на каждую пиццу одно или два яйца и печь еще 5 мин.

Родиной современной пиццы считается Неаполь — первая пиццерия «Antica Pizzeria» на

Via Port'Alba 18 была открыта здесь в 1830 году и работает по сей день. Именно из этого города «итальянский открытый пирог»

в середине XIX века распространился сначала по всей Италии, а затем — и по всему миру, хотя рецепты приготовления пиццы приводятся в «Учебнике по искусству кулинарии», написанном еще в 1548 году Кристофоро да Мессизбуго.

История блюда сродни нашей сказке про Колобка. Первой неаполитанской хозяйке, приготовившей пиццу, пришлось немного поскрести по сусекам, слепить из муки и воды лепешку, выложить на нее остатки вчерашнего ужина (все, что оказалось под рукой), приправить (славу Богу, в Италии всегда есть чем) и сунуть «лепешку» в горячую печку. Неудивительно, что блюдо считалось типично «бедняцким». Дешево и сердито! Впрочем, даже те, у кого «сусеки» уже были абсолютно выскреблены, могли купить или взять в долг кусок пиццы с помидорами, майораном и дешевым сыром у уличных торговцев, таскавших свой товар на медных подносах на голове. Бытовал даже термин «восьмидневная пицца» — за нее можно расплачиваться в течение недели.

Пита-пицца

В качестве основы такой пиццы используют лепешки питы — это быстро и удобно. Питу смазать томатным соусом, уложить ломтики грибов и ветчины, маслины, шинкованный лук. Посыпать тертым сыром и запечь при 250 °С до оплавления сыра. Заметим, что питу можно рассматривать как основу для абсолютно любой пиццы. Иногда питу разделяют на две лепешки, поскольку пита — это двойная лепешка. В этом случае основа получается очень тонкая, что способствует более полному проявлению вкуса начинки.

Впрочем, лепешки, на которые укладывали всякие остатки от вчерашнего обеда и запекали, также известны задолго до того, как неаполитанцы придумали пиццу и покорили ею весь мир. Говорят, что если бы неаполитанцы запатентовали пиццу, сегодня Неаполь стал бы одним из самых богатых городов Италии (что, увы, далеко не так). Именно здесь в XVIII веке вошло в обиход слово pizza — так называли плоскую лепешку с топленым свиным салом, хотя есть сведения, что оно употреблялось уже в 997 году в Гаэте, портовом городе к северу от Неаполя. Без пиццы представить себе картину народной жизни Неаполя просто невозможно. Вот как живо пишет об этом итальянская писательница и журналистка Матильда Серао (1856–1927) в книге «Чрево Неаполя»:

Пиццайоло, имеющий свою лавку, за ночь успевает изготовить множество этих круглых лепешек. Они сделаны из густо

замешанного теста, которое обжигается, а не печется, и наполнены почти сырыми помидорами, чесноком, солью, майораном. Эти пиццы по одному сольдо штука вручаются мальчику, который отправляется торговать ими куда-нибудь на перекресток, где устанавливает переносной прилавок. Там он стоит почти весь день с этими кусками пиццы, которые леденеют на холоде, желтеют на солнце, их облепляют мухи. Есть там и маленькие кусочки — по два чентезимо — для детей, которые идут в школу. Когда запас пиццы кончается, пиццайоло снабжает мальчика новой партией — и так до ночи.

Однако торговля идет и ночью. По улицам ходят ребята с огромными медными подносами на голове, на которых разложены куски пиццы. Они бродят по переулкам и кричат особым образом, сообщая, что у них есть пицца с помидором и чесноком, с моццареллой и с солеными анчоусами. А бедные женщины, что сидят на ступеньках «бассо», покупают их и таким образом ужинают пиццей за один сольдо.

Барбекю-пицца

Для соуса: ½ стакана растительного масла, 1 стакан тертого лука, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки горчицы, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки вустерского соуса, 3 стакана кетчупа, 2 стакана измельченного сельдерея, 3 ст. ложки винного уксуса, 1 стакан воды.

Для начинки: мякоть обжаренной курицы, сладкий перец, шампиньоны, тертый сыр «моццарелла».

Лук и сельдерей обжарить, добавить оставшиеся ингредиенты, варить 30 мин. Тесто обильно смазать соусом, уложить ломтики мякоти курицы, кружки сладкого перца, нарезанные шампиньоны. Посыпать тертым сыром. Печь в разогретой до 250 °С духовке 10–15 мин.

В Неаполе, как ни в каком другом городе, уличная еда (в киосках, на прилавках и тележках) является органичной и важной частью культуры и продается в любом виде: жареном, вареном, тушеном, печеном. И всегда это добротная и вкусная еда. Теперь вам наверняка понятно, почему Неаполь — родина пиццы, настоящей из дровяной печи и щедро сдобренной отличнейшим оливковым маслом.

Из 20 000 пиццерий, разбросанных по всей Италии, на Неаполь и его окрестности приходится 1200. В них неаполитанцы съедают, по крайней мере, по одной пицце в неделю, а некоторые признаются, что едят пиццу на обед и на ужин каждый день. К тому же пицца в Неаполе всегда была «уличной» едой, так что

здесь предпочитают компактные пиццы, или pizza a taglio — «порционные пиццы», отрезанные от большого «пирога». Даже в местных пиццериях диаметр «лепешки» не превышает обычной тарелки, тогда как за пределами Неаполя размеры куда больше.

Пицца с карамелизованным луком, грецкими орехами и козьим сыром

Для начинки: 2 ст. ложки оливкового масла, 1 кг лука, соль по вкусу, молотый черныш перец по вкусу, ½ стакана измельченных грецких орехов, 150–200 г молодого козьего сыра.

Лук нарезать полукольцами и томить с оливковым маслом около часа до карамелизации. Добавить черный перец и грецкий орех и все прогреть еще 5 мин. Тесто смазать оливковым маслом, распределить по нему лук с орехами, посыпать измельченным козьим сыром. Печь в разогретой до 250 °С духовке 15–20 мин.

Надо с чего-то начинать — и правильнее всего начинать с теста! Согласно официальному неаполитанскому классическому рецепту, на 1,8 кг муки самого мелкого помола требуется 1 л воды. Количество дрожжей берут из расчета 2–3 % от веса муки. Бродить тесто должно от 2 до 5 ч.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

1 кг муки тонкого помола, 600 г теплой воды (лучше минеральной без газа), 25 г пивных дрожжей, 4 ст. ложки оливкового масла, соль по вкусу.

Просеять муку горкой на стол, сделать «кратер», добавить соль, оливковое масло и дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплой воды. Замесить тесто; оно должно быть компактным и эластичным. Выложить его в просторную миску, посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить на 2–3 ч. Когда оно поднимется, вымесить его еще раз и еще раз поставить на 1–1,5 ч. Отделить от теста часть (в зависимости от величины противня), раскатать тонким слоем и положить на смазанный оливковым маслом противень. На тесто выложить начинку, смазать оливковым маслом и выпекать в сильно разогретой до 240–260 °С духовке примерно 15–20 мин. Особо ленивые могут приготовить пиццу из пресного или слоеного теста, купленного в магазине. Правда, вряд ли это можно назвать пиццей, но вкусно будет все равно.

По классическим правилам лепешку надо раскатывать очень тонко, хотя у нас в России, привыкшей к ватрушкам, большей популярностью пользуется пицца средней толщины.

Пицца с соленой или копченой семгой

Для начинки: соленое или копченое филе семги, сметана, укроп, оливковое масло, красный лук.

Укроп нашинковать, смешать со сметаной. Подготовленное тесто смазать оливковым маслом, посыпать шинкованным луком, печь в духовке до золотистой корочки. Горячую лепешку уложить на подогретую тарелку, покрыть сметаной, поверх уложить ломтики рыбы.

Кроме того, настоящий пиццайоло не раскатывает тесто, а как истинный скульптор лепит его руками на мраморном столе и растягивает, чтобы не раздавить скалкой миллионы мельчайших пузырьков, делающих тесто столь воздушным. За считанные секунды из-под рук мастера выходит «блин» примерно 25–30 см в диаметре, толщиной 2

мм в центре и 6–8 мм по краям. Когда-то и богатые, и бедные, покупая пиццу у уличных торговцев, складывали лепешку пополам и ели, держа в руках. Таким образом до сих пор проверяется хорошая пицца — она должна быть настолько податливой и гибкой, что сложив ее, не разломишь корочку.

Самой традиционной пиццей в мире принято считать pizza napoletana — т. е. неаполитанскую пиццу из очень тонкого теста с помидорами, чесноком, оливковым маслом и щепоткой душицы (орегано). Однако даже в самом Неаполе нет единодушного мнения по поводу того, что же такое подлинная pizza napoletana. Во-первых, вышеприведенную пиццу неаполитанцы называют «матросской» — pizza marinara. Она не содержит никаких особенных морепродуктов (разве что иногда в нее кладут анчоусы или мидии), а остальные компоненты вполне могли брать с собой в плаванье матросы. Так что тут все более менее понятно (хотя и не до конца). Во-вторых, на высокое звание «неаполитанской» претендует и еще одна пицца — pizza «Margherita», названная в честь любимой народом королевы, супруги итальянского короля Умберто I.

Пицца с фасолью и кукурузой

150 г сыра «моццарелла», 150 г сосисок, нарезанных кружочками, 80 г сладкой консервированной кукурузы, 80 г красной консервированной фасоли, базилик, перец чили, сыр «пармезан».

Тесто раскатать, покрыть ломтиками «моццареллы». Поверх выложить сосиски, кукурузу, фасоль. Посыпать шинкованным базиликом, перцем чилли и «пармезаном». Печь в разогретой до 250 ˚С духовке 15 мин.

Рассказывают, что когда Ее Величество почтила своим присутствием Неаполь в 1889 году, ей удалось посетить «Pizzeria di Pietro» (ныне «Pizzeria Brandi») и испробовать три вида пиццы «руки» знаменитого в то время пиццайоло Рафаэля Эспозито (известна даже дата этого исторического события — 11 июня). Больше всего королеве понравился «патриотический» вариант: белый сыр «моццарелла», красные помидоры и зеленый базилик — три цвета национального флага Италии. Несказанно польщенный Рафаэль назвал эту пиццу именем высочайшей особы — «Маргарита». Естественно, мука была тончайшего помола, дрожжи — натуральнее не бывает, вода — ключевая, помидоры — из Сан-Марцано, оливковое масло — девственнейшее, «моццарелла» — исключительно из буйволиного молока, а базилик. онив Африке базилик. И вот как это королевское блюдо готовилось.

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

***Для теста**: 1 кг тонкой муки, 600 г теплой воды (лучше минеральной без газа), 25 г пивных дрожжей, 4 ст. ложки оливкового масла (это базовый рецепт теста для любой неаполитанской пиццы).*

***Для начинки**: 900 г спелых помидоров (можно взять консервированные и даже томатную пасту, но вряд ли это будет по-королевски), 400–350 г сыра «моццарелла» (можно заменить любым свежим мягким сыром), оливковое масло, зеленый базилик, соль.*

Муку с солью просеять горкой на стол, сверху сделать углубление, в него влить оливковое масло и дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплой воды. Вымесить тесто (оно должно стать однородным и эластичным). Положить в просторную миску, посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить подниматься на 2–3 ч. Затем еще раз вымесить, снова оставить на 1–1,5 ч. Очистить помидоры от кожицы и семян, мелко порубить, растолочь и отжать. Тесто тонко раскатать и уложить на смазанный оливковым маслом противень. Равномерно распределить помидоры по пласту теста, оставляя с краев примерно по 2 см, сбрызнуть оливковым маслом, немного посолить и украсить листочками базилика. Поставить в разогретую до 240–260 °С духовку примерно на 1520 мин. За 5 мин до конца вынуть противень, посыпать пиццу нарезанной моццареллой и снова вернуть в духовку. Когда сыр расплавится — можно вынимать и нести на стол.

Пицца с зеленым горошком

Для начинки: 300 г томатного пюре, соль, душица (орегано), 100 г филе сельди, 100 г замороженного или консервированного горошка, 150 г грибов, 1 ст. ложка маслин, 200 г тертого сыра, 2 помидора.

Готовое тесто раскатать, придав ему форму прямоугольника. Сбрызнуть тесто маслом и намазать на него густой слой томатного пюре. Посыпать душицей. Сверху положить ломтики филе сельди, пространство между ними заполнить грибами, нарезанными томатами, маслинами и горошком. Густо посыпать натертым сыром. Печь в разогретой до 250 ˚С духовке 15 мин.

Справедливости ради приведем здесь рецепт оригинальной пиццы «маринара», учитывая, что базовый рецепт теста вы уже знаете.

ПИЦЦА «МАРИНАРА»

***Начинка**: 600 г помидоров (очищенные от кожи и семян, порубленные и отжатые), 4 зубчика чеснока, сушеная душица, оливковое масло, соль.*

Раскатать тесто тонким пластом. Сбрызнуть оливковым маслом, затем разложить помидоры, нарезанный чеснок и посыпать, не скупясь, душицей. Посолить, еще раз сбрызнуть оливковым маслом и поставить в разогретую до 250 ˚С духовку примерно на 20–25 мин. За едой для колорита можно надеть бескозырку.

И на этом закончим с классической неаполитанской пиццей, сообщив напоследок, что поборники строгих традиций входят в Asso-ciazione Vera Pizza Napoletana (Ассоциация подлинной неаполитанской пиццы), ее члены неукоснительно придерживаются железных правил, определяющих состав ингредиентов, способ приготовления теста и выпекания пиццы. На вывеске пиццерий, входящих в Ассоциацию, изображен веселый герой неаполитанской комедии масок Пульчинелла (родственник нашего Петрушки) с пекарской лопатой в руках. Так что смотрите на вывеску — не ошибетесь. И не рвитесь в «Brandi» — если верить неаполитанцам, то самые вкусные пиццы делают в Trianon da Ciro на Via Pietro Colletta, 46, выбор тут огромный, а вкус и вправду фантастический!

Пицца с индейкой, шалфеем и яйцом

Для начинки: 200 г протертых помидоров, черный дробленый перец, душица (орегано), 200 г вареной мякоти индейки, 150 г тертого сыра «гауда», 4 яйца, шалфей.

Тесто раскатать, посыпать душицей. Положить

сверху ломтики мякоти индейки, посыпать сыром. Печь в разогретой до 250 °С духовке 15 мин. Затем аккуратно разбить и выпустить на пиццу яйца, посыпать сверху шалфеем и печь еще 8 мин.

Правда, есть в Неаполе и неклассическая пицца — pizza al formaggio e pomodoro, с тертым сыром и помидорами (кто ж откажется от такой вкуснятины!); в канун Рождества готовят pizza alla scarola с салатом эскариоль, маслинами, изюмом, сосновыми орешками и каперсами. Популярна также похожая на пирог полукруглая закрытая pizza ripiena, больше известная как calzone (буквально: «штанина») с «рикоттой», «моццареллой», окороком, колбасой, оливками, луком, брокколи и т. п. «Штанину» в ресторанах готовят обычно по индивидуальному заказу (в смысле начинки), обжаривают во фритюре или смазывают оливковым маслом и пекут в духовке. Перед подачей кальцоне обычно поливают каким-нибудь острым соусом. Поразительно, что вместо доброго вина кальцоне запивают пивом, минеральной водой и даже кока-колой (*O tempora, o mores!* Черт бы побрал американцев с их массовой культурой). Хотите его приготовить так, как это делают в Неаполе? Давайте попробуем. Тесто — точно такое же, как в пицце «Маргарита» (это мы уже умеем), а в качестве начинки возьмем, например, окорок «прошутто» и сыр «моццарелла». Начали!

КАЛЬЦОНЕ С «ПРОШУТТО» И «МОЦЦАРЕЛЛОЙ»

Для начинки: *350 г «рикотты» (можно взять некислый творог), 150 г ветчины, 150 г сыра «моццарелла» (можно взять любой свежий мягкий сыр), 2 яйца, тертый сыр «пармезан», соль.*

Протереть через сито «рикотту» в миску. Добавить немного тертого сыра «пармезан», яйца, нарезанную на кубики «моццареллу», очень мелко нарезанный окорок, чуть-чуть посолить. Раскатать тесто в виде тонкой лепешки. Слегка смазать ее оливковым маслом, а края — взбитым сырым яйцом. На одну половину выложить начинку, накрыть другой половиной и защипать края. Теперь поставить в разогретую до 200 °С духовку примерно на 30 мин. Пирогом можно запросто накормить 4 человек. А можно съесть и самому — в четыре приема. Мы настоятельно рекомендуем с винцом.

КАЛЬЦОНЕ СО ШПИНАТОМ И ТРЕМЯ СЫРАМИ

На оливковом масле обжарить чеснок, добавить шпинат, прогреть, слить лишнюю жидкость. Остудить, добавить сыры, яйцо, тщательно перемешать. Раскатать тесто в виде тонкой

лепешки. Слегка смазать ее оливковым маслом, а края — взбитым сырым яйцом. На одну половину выложить начинку, накрыть другой половиной и защипать края. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке примерно на 30 мин.

Пироги и пирожки

Не красна изба углами, а красна пирогами.

Русская народная пословица

Тема нашего сегодняшнего заседания вполне конкретна. Разговор пойдет о пирогах и пирожках — классических блюдах русской кухни. Мы — то, что мы едим. Не только в физиологическом смысле, ноив культурном. О значимости выпечки в нашей культуре много говорить не надо. Хранитель российских гастрономических традиций Вильям Васильевич Похлебкин в своей книге «Национальные кухни наших народов» описывал пирожки со свойственным ему энтузиазмом и совершенно справедливым уважением:

Они занимают на русском столе видное и всегда почетное место. Это одно из тех подлинно национальным изделий, которое дошло до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов.

Каких только пирогов и пирожков нет в русской кухне! Открытые, закрытые, решетчатые, круглые, трех- и четырехугольные, низкие и высокие, с одним видом фарша и многослойные, свадебные курники, украшенные фигурками из теста, кулебяки, расстегаи, ватрушки, подовые (испеченные на поду в русской печи) и пряженые (жареные). Перечислять можно без конца, тем более большинство связанных с выпечкой терминов практически (увы!) забыты.

Пирожки из пресного теста

500 г муки, 1 стакан сметаны 2 яйца, 1 ст. ложку сахара, ½ ч. ложки соли, 2 ст. ложки масла.

Замесить пресное тесто с яйцами и сметаной, скатать его в шар, положить на тарелку, покрыть полотенцем и вынести в холодное место на 30–40 мин. После этого тесто раскатать слоем ½ см, вырезать кружки стаканом или специальной выемкой; смазав кружок теста сверху взбитым яйцом, положить на середину его начинку и делать пирожки разной формы. Пирожки уложить на лист с промежутками 1,5–2 см, смазать взбитым яйцом и выпекать в жарком духовом

шкафу в течение 10–15 мин.

Например, канули в вечность «векошники» — пироги, заправленные мясными и рыбными остатками (векошью) пищи (своего рода русская «пицца»), которые советует подавать к столу «Домострой», написанный еще в середине XVI века:

> *На Петровский пост к столу еду подают: сельдь на пару, щуку на пару, леща на пару, сушеную рыбу-лососину, белорыбицу, осетрину, спинки стерляжьи и вязигу белужью, спинку белорыбицы на пару, уху щучью с шафраном, ухи черной векошник, запеченных окуней, векошники из плотиц, уху из пескарей, из лещей, из карасей, тавранчук осетровый, да тавранчук стерляжий.*
>
> *«Домострой»*

Кто сегодня вспомнит «накрёпок» — тверской и псковский пирог с кашей, поверх которой клали тонкие ломтики соленой красной рыбы. Его название происходит от особой (и особенно вкусной) начинки, называемой «накрёпка», — то есть наглухо закрепленная, как бы стянутая рыбными пластами рассыпчатая каша. От названия этих пирогов происходит и старое слово «накрёпа» — обжора, любитель вкусных пирогов. Практически забыт и «наливашник» (ливошник, левашник) — пряженый (жареный) треугольный пирожок из крутого теста, замешанного на растительном масле с начинкой (только в одном углу!) из сыра, яиц или варенья; особенно любимы такие пирожки были на Среднем и Нижнем Поволжье.

Пирожки из слоеного теста

Приготовить слоеное тесто, раскатать его в виде ровной, прямоугольной полоски толщиной приблизительно ½ см; выемкой или стаканом вырезать круги вдоль всей полоски, слегка смочить круги водой, положить на середину каждого из них шарик фарша; после этого накрыть фарш другим кружком. Затем каждый шарик обжать руками или выемкой меньшего размера, чтобы тесто соединилось, и уложить пирожки на пирожковый лист, слегка смоченный водой; смазать сверху яйцом и выпекать в духовом шкафу 10–15 мин.

Начинка из мяса

1 кг мяса, 2–3 ст. ложки масла, 3 яйца, 1–2 головки лука, 1 пучок зелени, 2–3 ст. ложки бульона.

Вареное мясо пропустить через мясорубку. Добавить поджаренный репчатый лук, мелко нарезанное вареное яйцо, посолить, поперчить, сдобрить зеленью укропа или петрушки. Можно использовать и сырое мясо: пропустить его через мясорубку. Прожарить на сковородке с маслом, еще раз провернуть в мясорубке, как и в предыдущем рецепте — добавить отдельно поджаренный репчатый лук, яйца, зелень, соль, перец. Фарш из вареного мяса чуть нежнее по консистенции — более мягок, оба фарша требуют чуть-чуть масла и немного благоухающего бульона.

Вот один из упрощенных старинных рецептов:

ЛЕВАШНИКИ

Смешать ½ стакана воды, 1 ложку прованского масла, ½ рюмки рому. 1 стакан муки высыпать на стол, сделать посередине углубление, влить в него воду, всыпать немного соли и замесить сначала ножом, а потом руками крутое тесто. Когда оно будет готово, раскатать его очень тонко и вырезать кружочками. На каждый кружок положить немного варенья без сиропа, защипать каждый в форме вареника и жарить в горячем подсолнечном масле, встряхивая кастрюльку. Когда левашники зарумянятся, вынимать их на решето, покрытое бумажной салфеткой. Когда немного обсохнут, переложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

Помянем добрым словом и «борканник» (от областного «боркан» — морковь) — ржаной пирог с морковью и крутыми яйцами, распространенный в Псковской, Новгородской и Тверской областях. Только представьте себе «калинник» — калиновый пирог приготавливаемый весьма своеобразным способом. Калину не клали в начинку, а (предварительно высушив) размалывали в порошок, заваривали его крутым кипятком в кашицу-пюре, на котором замешивали тесто из ржаной муки, а вот сахара не клали. Такой пирог выпекали в виде толстой лепешки без начинки. Говорят, что этот один из самых старинных русских пирогов еще сохранился в Калужской и на юге Смоленской областей. Хорошо бы! Ладно, хватит лить слезы по минувшему — будем готовить то, что еще не забыто нашими мамами и бабушками; то, что сохранили наши кулинарные книги.

Начинка из ливера (печенка, легкое, сердце)

1 кг ливера, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 2 шт. репчатого лука.

Ливер говяжий, телячий, бараний или свиной

промыть в теплой воде и поставить варить (сердце варится гораздо дольше, чем печень). Сваренный ливер разрезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку, положить на сковороду вместе с поджаренным луком и слегка обжарить. Затем добавить соль, перец, рубленые яйца, укроп или зелень петрушки и все смешать.

Однако начнем все же не с пирогов, а с теста, которое принято делить на два главных вида — дрожжевое (кислое) и бездрожжевое (пресное). Кстати, даже один из важнейших в истории Европы расколов — разделение церквей на католическую и православную — произошел в какой-то степени из-за выбора теста для таинства причащения (евхаристии), когда верующие вкушают хлеб и вино, воплощающие тело и кровь Иисуса Христа. В католической церкви для этого используют символический хлеб — облатку — из бездрожжевого (пресного) теста, а в православной — просфору — из дрожжевого (кислого). Запрет папы Льва IX употреблять во время этого таинства кислый хлеб был просто абсурден для привыкшей к нему России, что стало одной из причин религиозного «развода» в 1054 году (странно, что именно в этот год суровый Папа и почил в бозе).

Для приготовления дрожжевого теста для пирогов, пирожков, кулебяк, расстегаев и булочек муку просеивают, дрожжи распускают в небольшом количестве теплой (25–30°) воды, из расчета на 1 кг муки от 15 до 40 г прессованных дрожжей (в зависимости от количества жира и сахара в тесте).

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Такое тесто может быть сделано двумя способами: опарным и безопарным.

Опарный способ применяется для изделий, содержащих много сдобы (жиров, яиц, сахара). Сначала готовят опару — дрожжи разводят в подогретом молоке или воде, всыпают туда треть муки и дают побродить в теплом месте в течение 1 ч. Когда опара поднимется и на ней появятся пузырьки, в опару добавляют всю сдобу, хорошо размешивают, всыпают оставшуюся муку и месят, пока тесто не будет однородным и перестанет прилипать к рукам и стенкам посуды. Тесто вновь ставят на 2 ч в теплое место. По мере того как тесто поднимается, его обминают один-два раза.

Для безопарного теста всю муку (в отличие от опарного!) замешивают с водой или молоком, дрожжами и другими продуктами одновременно, без предварительного приготовления

опары. Дрожжей кладут в полтора раза больше по сравнению с опарным, так как дрожжи сразу попадают в густое тесто, что замедляет процесс брожения (в общей сложности он длится около 4 ч). За это время тесто обминают, как и опарное, два раза. Безопарный способ особенно хорош для более жидкого и не очень сдобного теста, предназначенного для оладий, блинов, жареных пирожков и т. д. Если готовое тесто разделывают не сразу, то после обминки его надо закрыть крышкой и хранить в холодном месте. Чем больше сдобы кладут в тесто, тем больше надо класть в него дрожжей. При увеличении количества яиц и масла следует уменьшать норму воды и молока.

Начинка из гречневой каши с печенкой

300 г печенки, 1 стакан гречневой крупы, 2–3 ст. ложки масла, 3 яйца, 1–2 головки репчатого лука.

Телячью, баранью или свиную печенку очистить от пленок и желчных протоков, промыть в холодной воде, нарезать небольшими кусочками и обжарить на масле вместе с нарезанным луком. Потом печенку мелко изрубить, посолить, посыпать перцем, смешать с рассыпчатой гречневой кашей и рублеными вареными яйцами.

Для приготовления бездрожжевого теста для ватрушек, курников и паштета не применяют дрожжи — его замешивают на воде, молоке или иной жидкости, обычно с добавлением яиц, масла или иных жиров, сахара и т. п. Существует несколько видов бездрожжевого теста.

— Жидкое тесто из молока, яиц и муки чаще всего используется для приготовления блинов, некоторых видов пирогов и кляра.

— Для приготовления заварного теста муку заваривают кипятком, в который иногда предварительно кладут масло и соль. Из такого теста выпекают эклеры, профитроли и булочки с различными начинками, а китайские повара используют его для пельменей, отваренных на пару и жаренных в масле пирожков со сладкой начинкой.

— В сдобное тесто добавляют сахар, яйца, молоко (или воду) и масло. Из него выпекают бриоши, пироги и различные булочки.

— Слоеное тесто из муки, масла, воды и яиц многократно раскатывают с маслом, уложенным между слоями. Из такого теста пекут пирожки, торты (например знаменитый торт «Наполеон»), волованы и круассаны. Существует и дрожжевое слоеное тесто, которое используют, например, для приготовления венских булочек, круассанов и некоторых видов расстегаев, ватрушек и

пирожков.

— Песочное тесто с большим количеством масла (или иных жиров) используют для выпечки рассыпчатых пирожных и тортов.

Начинка из рыбы

750 г рыбы (или 500 г рыбногд филе), 2 ст. ложки масла, 1–2 шт. репчатого лука.

Рыбу (щуку, судака, сома или карпа) очистить от чешуи, удалить внутренности и промыть в холодной воде. Мякоть рыбы отделить от костей, нарезать ее небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем и обжарить на масле. Прибавить поджаренный лук, укроп и перемешать. В эту начинку можно положить рубленые яйца.

Бездрожжевое тесто отличается от дрожжевого еще и тем, что делается более густым, с меньшим количеством влаги и большим количеством жира — некоторые его виды содержат свыше 50 % жира (от веса муки). Таковы, например, слоеное тесто и песочное. Масло (или маргарин) перед замешиванием теста разрезают на небольшие кусочки и оставляют при комнатной температуре, чтобы оно стало чуть мягким и легко смешивалось с мукой. Однако учтите: слишком мягкое масло непригодно для подобного теста. Иногда пресное сдобное тесто для пирогов с начинкой из мяса, капусты, риса и яиц готовят на сметане; часть масла заменяют сметаной и в сладком пресном тесте для пирожного и печенья. Процесс приготовления пресного сдобного теста непрост и требует сноровки и терпения.

БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

500 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли. Если тесто готовят без сметаны, то на 500 г муки берут 200 г масла или маргарина, 1 ст. ложку сахара, 2 ст. ложки водки или коньяка, ½ ч. ложки соли. Такого количества теста достаточно для выпечки 20–25 пирожков или ватрушек.

Просеянную муку, насыпанную на доску или противень, собирают горкой, сверху делают углубление, кладут туда сметану, соль, яйца, сахар, размягченное масло и все вместе перемешивают до получения однородной массы. Делать это нужно как можно быстрее, иначе изделия получатся недостаточно рассыпчатыми. После замешивания тесту придают форму толстого квадрата или прямоугольника, укладывают на обсыпанный мукой лист, прикрывают салфеткой и выносят на холод не менее чем на 1 ч.

Сладкое тесто для печений и пирожных делают в общем так же, но по несколько иной рецептуре. На 500 г муки: 300 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, ½ ч. ложки соды, 2 г соли. Соду смешивают с мукой перед замесом теста.

Начинка из рыбы и риса

300 г рыбного филе, ¾ стакана риса, 2–3 ст. ложки масла.

Рыбное филе промыть, нарезать маленькими кусочками, положить на сковороду и обжарить в масле (1–1,5 ст. ложки). Затем смешать с вареным рисом, прибавить растопленное масло, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и по вкусу соль и перец. Рыбу для начинки можно взять и вареную, нарезать ее кусочками и смешать с рисом. В фарш, по желанию, можно прибавить мелко нарезанный поджаренный лук.

Давайте рассмотрим базовые рецепты дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста с тем, чтобы потом, при описании конкретных выпечных изделий, просто ссылаться на них.

ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ДЛЯ РАССТЕГАЕВ, ВАТРУШЕК, ПИРОЖКОВ

650 г муки, 1,25 стакана молока или воды, 2 яйца, 30–60 г сахара, 25 г масла в тесто, 1015 г дрожжей, 250 г сливочного масла для прослойки, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто. Когда оно подойдет, охладить его и раскатать в виде прямоугольника. На одну половину равномерно уложить сливочное масло, накрыть его другой половиной и края плотно защипать. Тесто с маслом положить на обсыпанный мукой лист ина 1520 мин вынести на холод. Затем раскатать его в длину, сложить вчетверо и снова вынести на холод; так сделать 2–3 раза. После этого тесто разделать на пирожки, ватрушки, расстегаи и выпекать их в духовом шкафу при температуре 200–220 °С.

ТЕСТО ПРЕСНОЕ СЛОЕНОЕ

1 кг муки, 750 г сливочного масла, 1,5 г лимонной кислоты, 2 стакана воды (или 1–3 яйца и 1,5 стакана воды), соль по вкусу.

Муку (примерно 1/3 нормы) просеять на стол, собрать горкой, сделать в ней углубление, в которое влить немного воды и растворенной лимонной кислоты или уксуса, положить соль и замесить тесто. Затем надрезать его крест-накрест, накрыть салфеткой и на 2030 мин вынести на холод. Размягченное сливочное масло быстро перемешать с мукой (60100 г), уложить

прямоугольником толщиной 1,5–2 см и также выставить на холод. Охлажденное тесто растянуть за края разрезов, придав ему форму квадрата, и раскатать так, чтобы его площадь была в 2 раза больше площади масла; края теста раскатать тоньше, чем середину. На середину теста уложить застывшее масло и закрыть его краями. Затем тесто с маслом раскатать в виде прямоугольника толщиной 1–2 см, сложить вчетверо, накрыть полотенцем и опять вынести на холод на 15–20 мин. Прежде чем разделывать из теста кулебяки, пирожки, пирожное, торты и т. д., придется раскатывать, складывать и охлаждать его еще три раза. Для получения теста с более плотными слоями его замешивают на меньшем количестве воды, но добавляют в него сырое яйцо, лимонную кислоту и складывают так: в первый раз — вчетверо, во второй раз — втрое, затем опять вчетверо и, наконец, опять втрое.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

500 г муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 4/5 стакана воды, ½ ч. ложки соли, 1 ч. ложка лимонного сока или уксуса.

На доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко изрубить ножом. После этого сделать в муке, смешанной с маслом, углубление, в которое влить подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок или уксус и замесить тесто. Из теста скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить на 30–40 мин в прохладное место, после чего раскатать и использовать для выпечки ватрушек, пирожков, печенья.

Начинка из визиги

100 г визиги, 2–3 ст. ложки масла, 3–4 яйца.

Визигу замочить в холодной воде на 2–3 ч, после этого промыть, залить свежей водой и поставить варить на 3–3,5 ч. Сваренную до мягкости визигу откинуть на решето, потом пропустить через мясорубку или изрубить ножом, прибавить соль, перец, растопленное коровье масло, мелко нарезанные крутые яйца и зелень петрушки или укропа и все это перемешать. В эту начинку можно добавить вареный рис, мелко нарезанную вареную рыбу и лук, поджаренный на масле.

Курс «молодого бойца» на этом можно считать законченным. Теперь вы знаете, как готовить тесто, чем его виды отличаются друг от друга, а правила приготовления специальных видов мы еще будем подробно рассматривать непосредственно в

конкретных рецептах. Теперь мы смело можем прямо перейти к делу. То есть — к нашим пирогам и пирожкам. Как писал А.С. Пушкин:

Конечно, не один Евгений
Смятенье Тани видеть мог;
Но целью взглядов и суждений
В то время жирный быт пирог…

Начинка из риса с яйцами

1,25 стакана риса, 3–4 яйца, 2–3 ст. ложки масла.

Промыть в теплой воде рис, сварить в подсоленной кипящей воде (10–12 стаканов), после варки откинуть на сито или дуршлаг и дать стечь воде. Сваренный рис положить в миску, прибавить рубленые крутые яйца, масло, соль, укроп и перемешать.

Вот прямо с рецепта (в принципе общего и для пирогов, и для пирожков) для закрепления пройденного материала и начнем выстраивать наши «взгляды и суждения».

ПИРОГ ПЕЧЕНЫЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Пирог (как и пирожки) можно делать с любой начинкой — из мяса, ливера, рыбы с рисом, с вязигой, капустой, с рисом и яйцом, с кашей, с грибами (выбрать понравившуюся вы сможете из рецептурной части этой книги). Приготовленное тесто (опарное или безопарное) разделить на 2 равных куска, каждый из них раскатать пластом толщиной приблизительно ¼ см. Один пласт положить на противень, смазанный маслом, разложить на тесте ровным слоем начинку, накрыть его другим пластом теста и защипать; если окажется лишнее тесто, то его срезать с краев, придав пирогу правильную прямоугольную форму. Пирог можно украсить разными фигурками из теста. Для этого оставшееся тесто тонко раскатать, вырезать из него ножом или выемкой ромбики, звездочки, кружочки, которые смазать взбитым яйцом с нижней стороны и красиво уложить на пирог. После этого дать пирогу подняться в теплом месте, смазать взбитым яйцом, сверху в двух-трех местах сделать проколы вилкой для выхода пара во время выпечки и поставить в горячую духовку на 25–30 мин. Подавать пирог лучше всего горячим, разрезав вдоль на 2–3 части (смотря по величине пирога), и поперек — кусками шириной 4–5 см. К пирогу можно подать сливочное масло, а к пирогу с рыбным фаршем — икру. Если пирог не подают в горячем виде, то его надо переложить на чистую бумагу и накрыть полотенцем,

чтобы он остывал постепенно, сохраняя мягкую нежную корочку.

Напомним читателям, что на Руси все пироги издавна делили на закрытые, открытые, а также полузакрытые, или решетчатые, пироги, когда тесто на верх пирога накладывают в виде решетки или лесенок. Бесспорным королем закрытых пирогов считается русская кулебяка, та самая, которой Н.В. Гоголь отдал должное во втором томе «Мертвых душ», мучая бессонницей Чичикова под говорок Петра Петровича Петуха, заказывающего своему повару обед:

Да кулебяку сделай на четыре угла, — говорил он с присасыванием и забирая к себе дух. — В один угол положи ты мне щеки осетра да визиги, в другой — гречневой кашицы да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакого, какого-нибудь там того. Да чтобы она с одного боку, понимаешь, подрумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, пропеки ее так, чтобы всю ее прососало, проняло бы так, чтобы она вся, знаешь, этак растого — не то, чтобы рассыпалась, а истаяла бы во рту как снег какой, так чтобы и не услышал.

Вот с нее и начнем. Кулебяка — вид закрытого мясного, ливерного, рыбного, рисового, капустного или грибного пирога обычно удлиненной овальной формы. Приготовленное тесто раскатывают пластом толщиной в 1 см и шириной 16–18 см, вдоль пласта посередине выкладывают фарш, края теста защипывают — перед выпечкой смазывают меланжем (взбитым яйцом) и прокалывают в 2–3 местах. Кулебяку подают в горячем или холодном виде, нарезав на порции. И никогда в начале застолья — гость должен непременно осмотреться, отпробовать закусок — колбасок, сырка, рыбки, откушать салата, опрокинуть пару-другую рюмок водки, короче, подготовиться к восприятию этого гастрономического шедевра, и только тогда настигнет его чарующий, сладкий запах домашней кулебяки.

Начинка из гречневой каши

2 стакана гречневой крупы, 3–4 яйца, 2–3 ст. ложки сливочного или топленого масла.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, смешать ее с рублеными яйцами и маслом. Вместо яиц можно положить поджаренный лук и 50 г сваренных и мелко нарубленных сушеных грибов.

В России это блюдо жаловали все сословия, а в качестве начинки использовали чаще всего визигу (очищенный и высушенный спинной хрящ осетровых рыб) с вареными яйцами, рис, тельное (рыбный фарш), а поверх начинки выкладывали

рыбу — осетрину, семгу, сига или любую другую. В постную кулебяку клали поджаренную на растительном масле гречневую кашу и рыбу. А чтобы угодить дорогим гостям, кулебяку нередко делали «на четыре угла», т. е. в каждом углу пирога была своя начинка: например, один был с капустой, другой — с морковью, третий — с луком, а четвертый — с гречневой кашей.

Начинка из свежих белых грибов

1 кг грибов, 1–2 ст. ложки масла, 1 шт. репчатого лука, ¼ стакана сметаны.

Очищенные, промытые белые грибы сварить, после чего нарезать ломтиками и обжарить с маслом на сковороде. Затем добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль и, прикрыв крышкой, тушить 10–15 мин. После этого добавить мелко нарезанной зелени петрушки или укроп и охладить.

Многие русские рестораны имели свой особый рецепт кулебяки, например, В. Гиляровский поведал нам о «байдаковском пироге» — подаваемой в московском трактире Тестова огромной кулебяке с начинкой в двенадцать ярусов, где было все, начиная от слоя налимьей печенки и кончая слоем нежного костного мозга. Часто кулебякам придавали форму, связанную с начинкой: если пирог был со свининой и картофелем, то ему придавали облик поросенка — с пятачком, хвостиком и даже глазками из перчинок. Кулебяка с рыбой напоминала «чудо-юдо рыбу-кит» и всегда считалась идеальной закуской, к которой, помимо графина водки, подавали сметану.

КУЛЕБЯКА СЛОЕНАЯ С ВИЗИГОЙ И РЫБОЙ

Из слоеного теста раскатать две полоски толщиной около ½ см, длиной 15–30 см, а шириной — одну полоску 10 см, другую — 20 см. Концы полосок можно сделать прямыми или овальными. Узкую полоску положить на середину противня и накрыть ее тонкими блинчиками, чтобы тесто не отмокло от фарша. Затем на блинчики положить слой фарша из визиги шириной 6–7 см, на него — ломтики вареной осетрины, малосольной лососины или семги, потом еще слой визиги. Сверху фарш накрыть блинчиками, смазать с боков взбитым яйцом, слепить их с краями первых блинчиков, смазать яйцом края слоеного теста вокруг фарша, накрыть второй более широкой полоской теста и, обжав фарш, соединить края полосок. Кулебяку украсить сверху каким-либо «рельефом» из остатков теста или уложить узенькие поперечные полоски, смазав их взбитым яйцом. Края кулебяки можно также закрыть полоской теста, смазать взбитым яйцом, на концах

сделать проколы для выхода пара и поставить в горячую духовку на 40–50 мин. Если кулебяка сверху зарумянилась, а с боков еще не допеклась, то зарумянившуюся часть, чтобы не подгорела, надо накрыть листком бумаги, с внешней стороны смоченным водой. Если же у кулебяки окажется непропеченный низ, то противень надо поставить на не очень жаркое место плиты. К кулебяке подают икру и масло, очень хороша она с ухой.

Начинка из соленых грибов

1 кг соленых грибов, 2–3 ст. ложки топленого или растительного масла, 1–2 шт. репчатого лука.

Соленые грибы промыть. Если на вкус ощущается излишняя острота, то грибы следует замочить в течение 1–2 ч в холодной воде, а затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. После этого грибы мелко изрубить и обжарить с маслом. Отдельно поджарить мелко нарубленный лук и смешать с грибами, добавив немного перца.

Рыбу для пирога лучше, конечно, найти свежую, не размороженную, не потерявшую еще большую часть сока. И совсем не обязателен царский осетр — прекрасно подойдет щука, судак, сом, карп. Полоснуть ножом вдоль хребта, мякоть отделить от костей, нарезать большими кусками, посолить, посыпать перцем, прожарить на масле, добавить тонкие кольца лука, поджаренные до золотисто-розового цвета, мелко накрошенный укроп и рубленные яйца. Кстати, свежую рыбу для кулебяки отваривать не нужно, достаточно обдать крутым кипятком. На 750 г рыбы — 2 ст. ложки масла, 1–2 головки лука, 1 пучок укропа, соль, перец по вкусу.

Известна была на Руси и кулебяка с «сомовьим плёсом» (ее, кстати, тоже подают у Гоголя) — хвостовой частью сома. Дело в том, что жир никогда не распределяется в рыбе равномерно. Его размещение причудливо и своеобразно для каждого семейства и даже рода рыб. У сома, например, вся масса жира сосредоточена в хвостовой части; оттого-то так и вкусны пироги с сомовьим «плёсом». Естественно, кулебяка может быть не только рыбной — ее можно приготовить с мясом, ливером, капустой и др.

Начинка из сушеных грибов с рисом

50 г сушеных грибов, 1 стакан риса, 1–2 шт. репчатого лука, 2–3 ст. ложки коровьего или растительного масла.

Сваренные сушеные грибы мелко изрубить, положить в грибы поджаренный мелко нарубленный лук,

перемешать и прожарить в течение 2–3 мин. После этого грибы смешать с вареным рисом, добавив соль и перец.

Как, впрочем, не обязательна она и из слоеного теста — давайте приготовим ее из дрожжевого.

КУЛЕБЯКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

1 кг муки, 1,75 стакана молока, 50 г дрожжей, 100–125 г масла, 4–5 яичных желтков, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, но более крутое и сдобное, чем обычно, раскатать полосой по длине противня (толщиной 1 см, а по ширине 20 см), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю его длину узкой полосой начинку, поднять края теста, соединить их и защипать; затем, приподняв полотенце за края, переложить осторожно кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии друг от друга. Чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух-трех местах проколы для выхода пара во время выпечки и поставить в горячую духовку. Выпекается кулебяка в течение 35–45 мин. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки, то ее надо повернуть другим концом, а если начинает сверху подгорать, накрыть влажной бумагой. Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если на лучинке, вынутой из кулебяки, нет теста и она сухая, то кулебяка готова. Кулебяку снять с противня, покрыть полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мягкую корочку. Кулебяку можно подавать с мясным или куриным бульоном.

Если вы решили приготовить кулебяку с двумя или тремя различными начинками,

располагайте их слоями, например: слой отварного риса, затем слой мясного фарша и, наконец, слой крутых яиц, нарезанных кружочками. Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто кладут менее влажный фарш, например, рис или рассыпчатую гречневую кашу, а поверх — более влажный и сочный мясной или рыбный фарш.

Начинка из саго

1 стакан саго, 2 яйца, 2–3 ст. ложки масла.

Промыть саго в холодной воде, опустить в подсоленный кипяток (1012 стаканов) и, помешивая,

варить 20–25 мин, пока саго не сделается прозрачным. Вареное саго откинуть на сито или дуршлаг дать стечь воде. Когда саго обсохнет, сложить его в миску, прибавить растопленное масло, рубленые яйца, соль, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и все это перемешать.

Русскую кулебяку заимствовали французские повара, а от них оно затем распространилось по всему миру, поэтому название *coulibiac* сегодня можно встретить в меню многих зарубежных ресторанов. Французский вариант кулебяки также обычно имеет классическую овальную форму, начиняется свежим лососем, рисом, крутыми яйцами, грибами, луком и укропом, а подают ее чаще горячей как основное блюдо обеда.

Происхождение слова «кулебяка» имеет множество версий: его связывали с финским kala (рыба), с немецким Kohlgebacke (испеченный на углях), с малороссийским «кульбака» — седло (по внешнему сходству) и т. д. Наиболее логичное, на наш взгляд, объяснение дает в своем словаре В.И. Даль — от древнерусского глагола «кулебячить», или «кулебясить», то есть валять руками, лепить, стряпать. Впрочем, своя версия есть и у авторов этимологического словаря Н.М. Шанского и др., которые считают, что слово «кулебяка» звучало когда-то иначе — «колобяка». Последнее образовано от слова «колоб» — круглый, небольшой хлебец, при этом авторы ссылаются на слово «колобятка» — последний хлеб из квашни.

Однако все-таки ненадолго перенесемся в бывшую когда-то «нашей» Финляндию, чтобы проверить самую первую версию. И, действительно, сразу же буквально натыкаемся на знаменитый финский пирог «калакукко» (kala-kukko; букв. «рыбный колобок», от kala — рыба + kukko — колобок). Этот традиционный финский сборный рыбный пирог из пресного ржаного теста издавна распространен в провинции Саво.

Начинка из риса или пшена с изюмом

1 стакан риса или пшена, 200 г изюма, 2–3 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки масла.

Изюм перебрать, два-три раза промыть в теплой воде, откинуть на дуршлаг дать стечь воде, обсушить на салфетке или полотенце, смешать с вареным рисом (или рассыпчатой пшенной кашей), сахарным песком и маслом.

Местные жители до сих пор считают, что лучшие в мире калакукко продаются на рынке Куопио. Давайте приготовим:

КАЛАКУККО

Для приготовления начинки свиной шпик нарезают кубиками, обжаривают с крупно нарубленным луком и пропускают через мясорубку вместе с рыбным филе (сало и филе смешиваются в пропорции 1:4). Затем фарш смешивают со сливками и яйцом, солят и обильно посыпают черным перцем. В таком блюде чаще всего используется основной финский рыбный набор — налим, щука, окунь, ряпушка, но иногда он может быть заменен сомом, щукой, линем и снетками. Тесто для калакукко раскатывают не очень тонким круглым пластом, на одну половину кладут фарш, второй — накрывают, края защипывают, смазывают желтком и выпекают на слабом огне не менее 3 ч (время от времени его смазывают смальцем). Опытные хозяйки на всякий случай приберегают кусок сырого теста: если вдруг за время готовки оболочка пирога нечаянно прохудится, дырку можно будет немедленно залепить, иначе самое вкусное содержимое вытечет. Перед подачей к столу пирог разрезают на порции, поливают растопленным сливочным маслом и подают с молоком.

Начинка из свежей капусты

1 кочан (1,5–2 кг) свежей капусты, 3–4 яйца, 2–3 ст. ложки сливочного масла.

Очистить и нарубить капусту, ошпарить кипятком, откинуть на сито, обдать холодной водой, крепко отжать, сложить в кастрюлю с растопленным маслом, обжарить в течение 10–15 мин, помешивая, чтобы капуста не пригорела, после чего добавить вареные рубленые яйца, соль и 1 ч. ложку сахара.

В Восточной Финляндии готовят не только чисто рыбные «колобки», но и так называемые «двухсортовые», одна часть которых состоит из мелкой или крупной рыбы, а вторая — из какого-нибудь овоща (обычно репы и брюквы) или лесных кислых ягод.

Кроме того, в кухне этого региона встречаются и нерыбные колобки; например, сборный овощной пирог «наурис-кукко» («репяной колобок») готовят с начинкой из репы, брюквы, мелко нарезанной свинины и даже соленых грибов.

Начинка из квашеной капусты с грибами

1 кг капусты, 3–4 ст. ложки жира, 2–3 головки лука и 50 г сушеных грибов.

Капусту перебрать, а если она очень кислая,

промыть, ошпарить кипятком, мелко нарубить, сложить в кастрюлю, прибавить растопленное сливочное или растительное масло и тушить под крышкой до готовности. Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук, прибавить к нему мелко нарезанные сваренные грибы, соль, перец; все это обжарить в течение 3–4 мин и смешать с капустой.

Однако вернемся, пожалуй, домой, в Россию, и продолжим рассказ о наших пирогах. И не забудем при этом о древнейшем блюде русского свадебного стола — курнике. Этот слоеный круглый пирог с курятиной или индюшатиной когда-то был особенно распространен в Южной России среди донского и кубанского казачества. Курником не гнушались ни при Владимире Мономахе, ни при Иване Васильевиче Грозном, ни при Николае Александровиче Романове. На свадьбу обычно делали два пирога: для жениха и невесты. Пирог жениха украшали человеческими фигурками из теста, что символизировало прочность молодой семьи, невестин курник убирали цветами, говорившими о красоте и нежности девушки. Перед самой свадьбой жених дарил свой курник невесте. Блюдо это серьезное, требующее от хозяйки упорства, внимательности и терпения. Зато и эффект — умопомрачительный.

КУРНИК

Итак, для приготовления русского слоеного пирога-курника готовят пресное слоеное тесто, пресное жидкое тесто, из которого выпекают блинчики, и четыре вида фарша:

— фарш из курицы: мякоть вареной курицы нарезают мелкими кусочками и заправляют маслом (отсюда «курник» и берет свое название);

— фарш из риса: отварной рассыпчатый рис заправляют маслом и смешивают с нарубленными вареными яйцами;

— фарш из грибов: белые грибы или шампиньоны отваривают, шинкуют ломтиками, слегка обжаривают и добавляют в них вареные шинкованные куриные гребешки (теперь они свободно есть в продаже).

— фарш из яиц: вареные яйца мелко шинкуют, добавляют распущенное масло, рубленую зелень петрушки и укроп.

Теперь можно приступать. Слоеное тесто раскатывают пластом толщиной 0,5–0,6 см, делят его на 2 крупные лепешки — одну с меньшим диаметром (основную), другую с большим диаметром (крышку). На основную лепешку кладут сначала в один слой испеченные блинчики, а затем слой фарша: блинчик,

поверх него слой начинки из куриного мяса, затем блинчик и слой фарша из риса, блинчик и фарш из грибов, блинчик и фарш из яиц. Все сооружение должно иметь форму конуса. Все накрывают блинчиками и «крышкой» (второй лепешкой) из сдобного теста, раскатанной большим диаметром, чем первая. Края верхней и нижней лепешек защипывают, основание смазывают яичномолочной смесью, а поверхность курника украшают бордюром и узорами из теста. Такой «пирог», который должен быть ну никак не меньше полукилограмма весом, выпекают в духовке, сделав проколы, в течение 40–45 мин.

Начинка из зеленого лука с яйцами

400 г зеленого лука, 4 яйца, 3–4 ст. ложки масла.

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко), слегка обжарить на масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

Если мы назвали кулебяку царицей русского стола, то царем можно смело назвать расстегай — один из видов русских печеных пирожков из несдобного дрожжевого теста с самой различной начинкой, лучше всего с рыбой, например семгой или белугой. В.А. Гиляровский в книге «Москва и москвичи» писал:

Трактир Егорова, кроме блинов, славился рыбными расстегаями. Это круглый, во всю тарелку, пирог с начинкой из рыбного фарша с визигой, а середина открыта.

К его словам можно добавить, что в эту самую открытую середину расстегая после выпечки наливали растопленное масло или бульон с шинкованной зеленью петрушки, а затем клали ломтик отварной осетрины, малосольной семги или налимьей печенки. Действительно, в классических расстегаях начинку из визиги или из риса с луком и крутыми яйцами обязательно прикрывают кусочком семги. Сам пирожок делают небольшим, но удлиненным, придают ему форму туфельки, один конец ее приоткрыт и не полностью защипан. Часто расстегаи подают к супам: расстегаи с рыбой — к ухе, расстегаи с мясом и грибами — к бульонам, расстегаи с рисом, луком, морковью и яйцом — и к рыбным, и к мясным супам. Очень вкусные пирожки-расстегайчики когда-то были главной достопримечательностью московской торговли вразнос. В скоромные дни их выпекали с мясом и луком, в постные — с кусочками белуги, семги и молоками. Как и полагается расстегаю, начинка была на виду и тестом не закрывалась. Такой пирожок посыпали солью, перцем, смазывали маслом и заливали горячим бульоном — мясным или рыбным, который держали в луженых кувшинах, закутанных тряпками. Стоили такие расстегайчики одну-две копейки.

Впрочем, хватит истории — готовим.

РАССТЕГАЙ С ГРИБАМИ И РИСОМ

Для теста: *1 кг муки, 1,5 стакана теплой воды, 1 стакан теплого молока, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 100 г масла, 25–30 г дрожжей.*

Для начинки: *200 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 2–3 ст. ложки маргарина, 100 г риса, перец молотый черный и соль по вкусу.*

Приготовить дрожжевое тесто — в конце замеса положить масло и тщательно перемешать. Для начинки сушеные грибы промыть, замочить в воде, отварить, еще раз промыть, пропустить через мясорубку или мелко нарубить. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами до золотистого цвета, охладить, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, приправить солью и перцем. Из теста сформовать шарики весом по 150 г и оставить в теплом месте на 10 мин для расстойки. Затем раскатать из них круглые лепешки, положить на них начинку и защипать края, оставив середину открытой. Расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, оставить на 15 мин для расстойки и выпекать при температуре 210–220 °С. После выпечки смазать сливочным маслом и влить в центр ложечку мясного бульона.

Начинка из моркови

1–1,5 кг моркови, 3–4 яйца, 2–3 ст. ложки масла.

Морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками, сложить в кастрюлю. Влить в нее ½ стакана воды и прибавить ложку масла. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить морковь до готовности. Морковь изрубить, посолить по вкусу, прибавить 1 ч. ложку сахара, масло и перемешать. Затем положить в морковь рубленые крутые яйца и перемешать. Так же готовится начинка из спелой тыквы.

Обратим теперь наш взор на Восток, в кухни бывших братьев по великому и нерушимому, откуда в русскую кухню пришла целая вереница пирогов и пирожков. Кто из тех, кому посчастливилось проводить летний отпуск на черноморском побережье Кавказа, не отведал хотя бы раз немного похожий на наш расстегай открытый грузинский пирог хачапури с творогом, рассольным сыром или брынзой. Для его приготовления опарное тесто, замешанное на кислом молоке (мацони), раскатывают на круглые тонкие лепешки, на них ровным слоем выкладывают пропущенный через мясорубку и смешанный с сырым яйцом сыр, затем лепешки защипывают с четырех сторон, придавая изделию

квадратную форму, и выпекают. Так делают имеретинские хачапури, а у хевсурских внутри, кроме сыра, пряная травка. В современных книгах по грузинской кухне можно встретить даже рецепты хачапури с картофелем или фасолью, к которым чаще все же добавляют немного сыра. С фасолью, например, делают рачинские хачапури, которые в этом случае чаще называют лобиани.

Начинка из творога

500 г творога, 1 яйцо, ½ стакана сахара, 1 ст. ложка сливочного масла.

Творог протереть через решето или сито или пропустить через мясорубку, прибавить яйца, сахарный песок, немного соли, растопленное масло и все это хорошо перемешать. В творог можно положить ванилин, изюм, мелко нарезанные цукаты. Если творог окажется слишком влажным, то его предварительно надо завернуть в марлю и положить под пресс.

Хачапури могут быть открытыми (в центре лепешки виден сыр) и закрытыми, круглыми, квадратными, удлиненными, а подают их на стол только горячими, предварительно смазав маслом, причем в центр открытых, похожих на лодочки, хачапури по-аджарски в самом конце приготовления (примерно за минуту) выкладывают сырое яйцо. Часто хачапури делают из слоеного теста (так они получаются не хуже), а сыр для начинки предварительно освобождают от излишней соли — нарезают плоскими ломтями и несколько часов вымачивают в холодной воде. Именно так делают аджарскую ачму — в руках умельцев в этом пироге до 10–15 слоев. Хачапури в последние годы становится довольно популярным блюдом и за рубежом, благодаря многочисленным грузинским ресторанам, открываемым грузинской диаспорой в Европе, США и Канаде.

И наконец, беляш, пришедший к нам из татарской кухни, где его называют «вэк-бэлиш» (в «Книге о вкусной и здоровой пище» издания 1953 года к рецепту беляша дается пояснение — «ватрушка с мясом»). Беляши делают из кислого теста, а начинку — из мясного фарша и репчатого лука. В центре пирожка оставляют небольшое отверстие и обжаривают беляш в масле с обеих сторон, причем сначала прожаривают сторону с отверстием, прижимая сверху так, чтобы беляш стал толщиной около 3–4 см.

БЕЛЯШИ С МЯСОМ

500 г муки, 1 стакан молока или воды, 15 г дрожжей и ½ ч.

ложки соли.

***Для фарша**: 400 г мяса (мякоти), 2–3 головки лука, 100 г жира для жарки (масла топленого, растительного или маргарина), соль.*

Приготовить дрожжевое тесто и разделать его в виде небольших лепешек. Приготовить мясной фарш. Для этого мясо (лучше баранину) нарезать небольшими кусочками, мелко нарубить или пропустить через мясорубку и смешать с мелко нарезанным луком, добавив соль и перец. На середину лепешек положить 1 ст. ложку фарша и защипать края теста, придавая ему форму ватрушки. Приготовленные беляши обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с маслом (обязательно сначала с открытой стороны), затем переложить их на блюдо. Можно подавать и как самостоятельное горячее кушанье, и как закуску к бульону.

Начинка из яблок

1 кг яблок, 1 стакан сахара.

Очистить яблоки от кожуры, разрезать на четыре части, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2–3 ст. ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье. Эта начинка предназначается для пирогов из кислого, пресного или слоеного теста, а также для слойки с яблоками или пончиков с яблоками. Начинку можно приготовить и из сырых яблок. Для этого очищенные и нарезанные яблоки пересыпать сахаром и использовать как начинку.

Большой пирог такого типа татары называют просто «бэлиш» и готовят его с начинкой из кусочков жирного мяса (говядины, баранины), птицы, рыбы, с картофелем или различными крупами и овощами. Тесто для бэлишей можно делать дрожжевое и пресное.

БЭЛИШ С РЫБОЙ

1 кг теста, 1 кг рыбы, 300–350 гриса, 150–200 глука, 200–250 гмасла, перец, соль.

Мясистую рыбу (сома, судака, щуку, севрюгу, осетрину и др.) вымыть и обсушить. Нарезать рыбу кусками шириной с ладонь. Каждый кусок рассечь по позвоночнику пополам (позвоночник и все кости вынуть) и натереть солью. Обычно в рыбную начинку добавляют рис, хотя бэлиш с рыбой можно делать и без риса — в этом случае надо положить побольше лука. Тесто лучше всего взять дрожжевое. Раскатать 2 лепешки. На одну положить рис,

затем слой рыбы, мелко нарезанный лук, немного перца, еще один слой риса, полить всю начинку топленым маслом, закрыть второй лепешкой, соединить края и защипать. Посередине сделать отверстие и закрыть его пробкой из теста. Верх сразу же смазать сырым яйцом и поставить в духовку.

Начинка из кураги

400 г кураги, ½ стакана сахара.

Курагу перебрать и промыть в теплой воде. Положить в кастрюлю, залить кипятком так, чтобы вода только покрыла курагу, и проварить 10–15 мин. Сваренную курагу откинуть на решето, затем разложить на разделанное тесто и посыпать сахаром. Отвар, полученный при варке кураги, можно использовать для приготовления киселя или же сладкой подливки.

И напоследок давайте немного прошвырнемся по нашим отечественным заведениям «фаст-фуд» — не по скучным пресным «Макдональдсам», а по многочисленным ларькам все той же «восточной кухни», раскинувшимся продуктовыми городками вокруг любой станции метро или вокзала. И начнем нашу экскурсию с уже привычного и любимого всеми чебурека — жареной лепешки в форме полумесяца с мясной начинкой. Если вас не устраивают санитарно-гигиенические условия уличного ларька, приготовьте чебуреки дома.

ЧЕБУРЕКИ

3 стакана муки, 500 г баранины, 100 г сала, 1 яйцо, ¾ стакана воды для теста, перец (по вкусу), 200 г топленого жира для жаренья.

Мякоть баранины и баранье (желательно курдючное) сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом. В измельченное мясо добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая массу лопаточкой, влить 2–3 ст. ложки холодной воды. Из пшеничной муки, воды, яиц и ½ ч. ложки соли замесить пресное крутое тесто. Раскатать тесто пластом толщиной 1 мм и вырезать из него кружки величиной с чайное блюдце. На половину каждого кружка положить фарш, накрыть его другой половиной кружка, соединить и защипать края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом. Жарить чебуреки в глубокой сковороде в растопленном горячем жире.

Пирожки печеные из дрожжевого теста

Приготовить опарное или безопарное тесто,

выложить его на стол или доску, посыпанную мукой, разделить на кусочки и, подкатывая, придать им форму шариков, которые оставить на 5–8 мин, чтобы тесто немного подошло. После этого шарики из теста раскатать в виде круглых лепешек, толщиной до 1 см, и положить на каждую лепешку подготовленную начинку. Края лепешки соединить и защипать, придавая пирожку овальную форму. Разделанные пирожки уложить защипанной стороной на смазанный маслом пирожковый лист или сковороду на расстоянии 1,5–2 см один от другого и поставить на 15–20 мин в теплое место для расстойки. После этого пирожки смазать взбитым яйцом и выпекать в духовом шкафу в течение 10–15 мин. Готовые пирожки снять с листа, смазать сверху маслом и накрыть чистым полотенцем.

А вот «самса» (сомса) — новое для нас слово. Так называют распространенные в Средней Азии (Казахстан, Узбекистан, Киргизия) треугольные пирожки из пресного теста (мука, вода, соль) с начинкой из отваренных и пропущенных через мясорубку субпродуктов (легкое, сердце и печенка) и пассерованного репчатого лука. Начинку для самсы приправляют перцем и белым соусом из загущенного мукой горячего мясного бульона. Узбекскую самсу могут начинять тыквой, приправленной перцем, а также мелко нарубленной и сильно наперченной жирной бараниной (уйгурская самса), хотя сегодня начинка может быть самой разной: мясо и картошка, капуста, даже повидло. Традиционно самсу выпекают в старинных глиняных печах-тандырах, сбрызгивая лепешки водой и наклеивая их на горячие стенки (сегодня чаще пользуются духовкой), смазывают жиром и подают горячими к чаю.

САМСА

Баранину (желательно жирную) пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить мелко рубленный репчатый лук, воду, приправить солью, молотым черным перцем и хорошо перемешать. Из муки, воды и соли замесить пресное крутое тесто и раскатать из него круглые лепешки. На середину лепешки положить приготовленный фарш и кусочек курдючного сала, лепешку свернуть в виде треугольника и защипать края. Затем защипанные края самсы сбрызнуть холодной водой и испечь в духовке.

Впрочем, пирожковый вопрос может стать не только основой национального экономического подъема, но и личного

преуспевания. В свое время один из уличных торговцев все время баловал Петра I теплыми пирожками с зайчатиной. Звали его Александр Ментиков…

Вот на этой обнадеживающей ноте мы и закончим наше краткое эссе о пирогах и пирожках, ограничившись на этот раз только хорошо знакомыми нам названиями. А рассказ о достижениях в области выпечки мировой кухни (а там есть о чем рассказать!) мы отложим пока до следующего раза. Если, конечно, хватит сил и времени.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

Недостатки дрожжевого теста исправляют так: холодное, вяло бродящее тесто ставят в теплое (30–35 °С) место или в сосуд с теплой водой и накрывают. Если согретое тесто все же не подходит, нужно добавить в него свежих дрожжей.

Для исправления пересоленного теста следует замесить новую порцию без соли и соединить с пересоленной массой; так же исправляют тесто, оказавшееся слишком сладким.

При недостатке в тесте соли или сахара их нужно растворить дополнительно в небольшом количестве воды и хорошо перемешать с тестом. Если в тесте недостаточно

сахара, то выпеченные изделия получаются бледными. При избытке сахара брожение теста замедляется, изделия слишком быстро румянятся, а в середине остаются непропеченными.

Дрожжи для теста разводят только теплой жидкостью, наиболее благоприятная температура — 25–30 °С. Холодные вода или молоко замедляют жизнедеятельность дрожжей, а горячие просто уничтожат ее.

Муку перед замесом хорошо просеять через сито — это не только очистит ее от возможные примесей, но и разрыхлит, насытит кислородом воздуха, а значит, и тесто получится более воздушным.

Изделия из теста, приготовленного на молоке, более вкусны и ароматны, корочка получается блестящая, с хорошим колером.

Избыток соды в тесте придает мучным изделиям темно-желтый цвет, неприятный запах и привкус, а недостаток — плохо разрыхляет тесто. Чтобы сода полностью нейтрализовалась в тесте, нужно при замешивании его добавить такую же порцию лимонной или винно-каменной кислоты, растворив ее в воде и соединив со сдобой — яйца, масло, сахар.

Чтобы выпеченное изделие легче освободить от формы, ее надо остудить, поставив на тряпку, намоченную холодной водой.

Пирожки жареные из дрожжевого теста

Готовое опарное или безопарное тесто разрезать на куски весом примерно 40–50 г раскатать их, придав форму шарика, дать им немного подняться. Затем каждый шарик раскатать в виде лепешки толщиной 0,5–1 см, положить на середину ее начинку, соединить края теста и защипать. Пирожки сложить на доску или пирожковый лист, посыпанный мукой, и дать им подняться в теплом месте. После этого жарить пирожки на сковороде с растопленным коровьим или растительным маслом, переворачивая их с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились. Точно так же приготовляют пончики с вареньем, повидлом, яблоками и пр.

Первый блин…

Если же у нас до сих пор и нет научных работ относительно блинов, то это объясняется просто тем, что есть блины гораздо легче, чем ломать мозги над ними.

А.П. Чехов «Блины»

Кому из нас не известны блины — исконно русское блюдо? Его название происходит от искаженного «млин», связанного, в свою очередь, с глаголом «мелить» (то есть изделие из намеленного продукта — муки). Блины были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов, а на Руси они вообще сопровождали человека от рождения (роженицу кормили блином) до самой смерти (это обязательное блюдо во время поминальных обрядов). Так как суббота, по церковному уставу, — поминальный день, блины пекли по субботам и подавали в этот день даже в ресторанах с «французской» кухней. Жизненный путь блина начался, по мнению Антона Павловича Чехова, «с самого, что называется, древле-славянского ***ab ovo…***». И процесс нашего приобщения к блинам

прошел очень органично. В поведении блина не наблюдается конфликта между внешним окружением и внутренним содержанием, что делает его самобытным героем русской литературы. Пожалуй, только одно понятие сопоставимо по значимости с ним — самовар, он, как и блины, придуман (как верно заметил Антон Павлович) «русскими мозгами». Не зря же в большинстве ресторанов мира блины называют вполне понятным словом ***blini.***

Еще из Чехова:

Поддаются времена и исчезают мало-помалу на Руси древние обычаи, одежды, песни. а между тем такая чепуха, как блины, занимают в современном российском репертуаре такое же прочное и насиженное место, как и 1000 лет тому назад. Не видно конца им и в будущем.

Историк Константин Гошев рассказывает, что в старину в Москве в Обжорном ряду между Ильинскими и Владимирскими воротами сновали блинщики и блинщицы с деревянными лотками. На них — сбитень и стопка блинов, от которых валил пар и исходил волнующий запах. Тут же стояли кувшинчик с маслом и банка с сахарным песком. В пост блины смазывали

постным маслом, в скоромные дни — топленым. Любой блин — хоть постный, хоть скоромный — стоил копейку.

Блины русские

2 стакана пшеничной муки, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 2,5 стакана кислого молока или кефира, соль, сахар по вкусу.

В кастрюлю выливаем яичные желтки, добавляем к ним соль и сахар, все хорошо растираем. Затем всыпаем муку, добавляем сливочное масло, молоко и замешиваем довольно жидкое тесто. Тесто хорошо взбиваем (чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получатся блины) и печем блины.

К столу подаем с маслом, сметаной, икрой, медом или любым вареньем.

Неизвестно, когда блин начал самостоятельную литературную жизнь. Хорошо известно только то, что живой, полнокровный образ блина обычно выводился писателями в связи с Масленицей.

Они хранили в жизни мирной привычки
милой старины,
У них на Масленице жирной водились
русские блины.

А.С. Пушкин «Евгений Онегин»

А Масленица была, пожалуй, самым веселым праздником в старину. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки: «Как на масляной неделе в потолок блины летели», «Без блина не масляна», «На горках покататься, в блинах поваляться». Согласно легенде, отец Масленицы — Мороз и родилась она на Севере. Однажды человек заметил ее, прячущуюся за огромными сугробами, и пригласил помочь людям, согреть и развеселить их. И Масленица пришла, но не той хрупкой девочкой, что пряталась в лесу, а здоровой ядреной бабой с румяными щеками, озорными глазами, веселая и хохочущая. Она заставила человека забыть о зиме, разогрела кровь в его жилах, схватила за руки и пустилась с ним в пляс. Кстати, когда-то символом праздника были вовсе не блины, а пироги с сыром и хворосты — вытянутое тесто с маслом.

Блины по-польски с курицей и курагой

1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 3

яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/3 ч. ложки соли, 2–3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 500 г вареного белого куриного мяса, 100 г кураги, 1 стакан сливок, 2 желтка, соль.

Желтки растираем с сахаром и солью, взбиваем, вливаем молоко, перемешиваем, всыпаем муку и вводим взбитые белки, хорошо перемешиваем, вливаем растительное масло. Печем блины.

Готовим начинку: курятину и курагу мелко нарезаем и перемешиваем со сливками, добавляем желтки и доводим на медленном огне до загустения, солим и снимаем с огня.

Кладем начинку в блины, заворачиваем конвертами и обжариваем с двух сторон на сливочном масле.

Каждый день масленичной недели имеет свое название и свои традиции:

Понедельник — **встреча**: соломенную куклу Маслену наряжали в женские одежды и отвозили на самую высокую гору, чтобы посмотрела, откуда весна придет; первые испеченные блины отдавали нищим, чтобы те поминали умерших.

Блины с брынзой по-венгерски

Для теста: 250 г муки, 2 яйца, 0,5 л молока, соль, 40 г жира.

Для начинки: 200 г брынзы, 200 г сметаны, 1 яйцо, 10 г муки.

Яйца тщательно перемешать с мукой, солью и молоком. Выпечь блины чуть более толстыми, чем обычно. Брынзу размять, размешать со сметаной, начинить этим фаршем блины, уложить их в кастрюлю, залить смесью из яиц, муки и сметаны и запечь в духовке.

Вторник — заигрыши: парни приглашали девушек кататься с гор, приглядывая тем временем себе невест.

Среда — лакомка: тещи угощали блинами зятьев.

Четверг — перелом, или разгул: гулянье набирало силу, катались на тройках, устраивали кулачные бои.

Пятница — тещины вечери: пришла пора зятьям угощать

блинами тещ.

Суббота — золовкины посиделки: невестки приглашали на блины всех родных; молодежь строила снежные города и отвоевывала их друг у друга.

Воскресенье — проводы, или прощеное воскресенье: сжигали соломенную Масленицу, а пепел рассеивали по полям, чтобы дать силу будущему урожаю; вечером с поклонами и поцелуями просили друг у друга прощения.

Блины с творогом по-румынски

Для блинов: ингредиенты, как и на блины по-венгерски.

Для соуса: 250 г сметаны, ¼ стакана молока, 40 г тертого сыра, соль.

Для начинки: 300 г творога, 30 г сметаны, 1 яйцо, соль, 10 г пшеничной муки.

Печем обычные блины. Творог растираем со сметаной, добавляем яйцо, муку, соль и хорошо перемешиваем. На середину каждого блинчика кладем начинку, сворачиваем его, укладываем в сковороду, заливаем сметаной, разбавленной молоком с солью, посыпаем тертым сыром и запекаем в духовом шкафу в течение 20 мин.

На Масленицу тесто для блинов ставили, соблюдая различные ритуалы. В одних местах на восходе луны в тесто добавляли снег в других — опару ставили только после того, как на небе появятся звезды, в третьих — хозяйки выходили вечером готовить опару на реку, озеро или к колодцу. Иногда первый блин выставляли на окно, иногда выносили нищим на помин усопших. Вообще процесс приготовления блинов считался таинством, и хозяйки совершали его потихоньку от домашних, и тем более от посторонних. Это тонко и точно подметил Чехов:

Со времен доисторических русская женщина свято блюдет эту тайну, передавая из рода в род не иначе, как только через дочерей и внучек. Купить или выменять секрет невозможно. Его женщина не проронит ни в пылу страсти, ни в бреду. Это единственная тайна, которая сумела в течение 1000 лет не просыпаться сквозь такое частое решето, как прекрасная половина.

Блины обычно называют по тому виду муки или крупы, которые идут на их изготовление: гречневые, гречнево-пшеничные, пшеничные, пшенные, овсяные, ржаные, ячменные. В

настоящее время обычно используют пшеничную муку, а между тем истинно русские блины — из гречневой. Они обладают приятным, слегка кисловатым вкусом и, как губка, впитывают в себя растопленное масло или сметану, от чего делаются сочными. Блин даже имел свой цвет! Например, «красными» называли блины из пшеничной муки:

БЛИНЫ КРАСНЫЕ (старинный рецепт)

Взять 1 бутылку чуть теплого молока, на 5 коп. дрожжей, 1,5 фунта мягкой муки. Поставить опару, взбить ее и оставить в теплом месте, пока подойдет. Приготовление сдобы: 5 желтков стереть добела с 3 ст. ложками сахару, ¼ фунта масла подогреть, положить сдобу в опару, прибавить 1 ст. ложку соли, развести 2 бутылками теплого молока, всыпать 1 фунт гречневой муки, размешать и дать подойти. Белки взбить в густую пену, тесто обварить 1 бутылкой кипящего молока, размешать, положить взбитые белки, размешать, дать постоять 5 мин и печь блины на раскаленных сковородках, смазывая русским маслом. («Тесто обварить» — влить в тесто горячую жидкость. — Прим. авт.)

Блинный торт (холодный)

Для блинов: 3 яйца, 3 ст. ложки муки, 300 мл молока, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара.

Для начинки: 1 банка (200 г) паштета, небольшая луковица, 2 яйца, 100 г ветчины, 100 г сыра, 100–150 г майонеза.

Выпекаем блины и перекладываем их начинкой. Первый слой — паштет, перемешанный с пассерованным луком и нарубленным вареным яйцом. Второй слой — мелко нарезанная ветчина, смешанная с крупно натертым сыром и заправленная майонезом. И так далее. Верх торта завершаем блином. Укрываем фольгой и оставляем на сутки в холодильнике.

Одной из разновидностей блинов являются так называемые блинчатые пироги — несколько блинов, наслоенных стопкой один на другой и переложенных между собой различной прокладкой-начинкой (яйца, рыба, лук и т. п.). Такие стопки блинов смазывают с боков смесью яиц, муки и молока, чтобы начинка не вываливалась, и слегка обжаривают в духовке (а точнее — запекают и подогревают, так как все компоненты уже готовы, сварены) в форме, смазанной маслом, в течение 5-10 мин на большом огне. Наиболее целесообразная высота блинчатого пирога 10 см.

Блинный торт (горячий)

Для блинов: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 г соли, 1 г соды, 2 ст. ложки подсолнечного масла.

Начинка: 1 стакан варенья, 1 стакан измельченных грецких орехов, 1 банка сгущенки, 250 г сырковой массы, 1 стакан изюма.

Напечь обычных блинов без сахара. Затем по одному выкладывать их на плоскую тарелку или блюдо и перемежать начинкой. Система примерно такая: блин, сгущенка с измельченными грецкими орехами, блин, творожная масса с изюмом, блин, любое варенье, блин и т. д. Начинку можно сделать из тертого сыра, мелко нарезанного бекона — в общем, на любой вкус.

Съесть торт нужно горячим и не оставлять в холодильнике — черствеет и становится несъедобным.

Тесто для настоящих русских блинов замешивают за 5–6 ч до выпечки опарным способом. Это значит, что в воде или молоке с дрожжами растворяют только часть муки, а затем, когда опара подойдет, добавляют остальную муку, соль, сахар, масло. Все это еще обваривают молоком (заварные блины), а затем подмешивают взбитые яичные белки, сливки, после чего тесто должно еще подойти, и тогда его используют для выпечки. К моменту выпечки тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Для этого соотношение жидкости и муки в тесте должно быть примерно одинаковым. Жидкость в блинном тесте — это вода, молоко, сливки, растопленное масло, яйца, разведенные дрожжи. Испытанное соотношение: 4–5 стаканов муки на 4–5 стаканов жидкости. Наиболее пухлыми и рыхлыми блины получаются, когда опара замешана на воде. Но на молоке блины вкуснее. Можно выбрать и «золотую середину» — замешивать опару на смеси воды и молока.

Прекрасно раскрывает лучшие качества блина Иван Сергеевич Шмелев в романе «Лето господне». У него блин — уже не только главный герой Масленицы, но и объект чревоугодия:

Две стряпухи не поспевают печь. На сковородках, с тарелку, «черные»» блины пекутся и гречневые, румяные, кладутся в стопки, и ловкий десятник Прошин, с серьгой в ухе, шлепает их об стол, словно дает по плеши. Слышится сочно — ляппп! Всем по череду: ляп. ляп. ляпп! Пар идет от блинов винтами. Я смотрю от двери, как складывают их в четверку, макают в горячее масло в мисках и чавкают. Пар валит изо ртов, с голов…

В живописании мастеров блин часто вбирает в себя новое содержание, новые краски. Например, лук, творог и рубленые

яйца. Такое наполнение блина новым смыслом называется «припеком» и обогащает вкусовые ощущения:

За ухою и расстегаями — опять и опять блины. Блины с припеком. За ними заливное, опять блины, уже с двойным припеком… За ними осетрина паровая, блины с подпеком… Блины молочные, легкие, блинцы с яичками.

К сожалению, сегодня о припеке забыли, однако он был типичным явлением еще сто лет назад. И вот как это делали:

БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ

На разогретую сковороду наливают теста меньше, чем обычно. Когда блин зарумянится, на него кладут припек (мелко рубленные крутые яйца, лук, грибы, рыбу, творог и др.), заливают его новой порцией теста так, чтобы припек оказался внутри. Затем блин переворачивают и допекают.

Шмелев писал роман в Париже целых десять лет (с 1934 по 1944 год). Чужбина, видимо, позволяла ему более глубоко взглянуть на русские традиции и более полно раскрыть переполнявшие его чувства любви к своему народу. В чем он не одинок. На современном уровне затрагивает эту тему и оказавшийся, по воле судеб, вне «бывшей отчизны»

Михаил Генделев в одной из вкусных кулинарных статей, опубликованной в Израиле:

«Россия, — с брезгливо-русофобской интонацией процедил как-то Василий Аксенов, — родина блинов!». Блин! — воскликнул я, и мы кинулись в гастрономические мемуары — кто, когда, где и при каких обстоятельствах лопал блины. Аксенов утверждал, что лучшие блины он вкушал на мексиканской границе, я настаивал на уличном лакомстве в 12-м арондисмане славного города Парижа — сегодня изготовление блина на стальной плате с особым режимом каления прямо на глазах сглатывающей слюну публики внедряется в Израиле.

Блинчики «Выбор Клеопатры»

1 стакан муки, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, ½ ч. ложки разрыхлителя для теста, 1 пакетик ванильного сахара, 2 крупных сладких яблока, 1 стакан вишни без косточек, 5 ст. ложек воды.

Сахар, яйца, муку, сливки, растительное масло взбивать в миксере до получения однородной массы. Добавить разрыхлитель, дать постоять 10–15 мин под крышкой. Яблоки очистить и нарезать тонкими ломтиками, залить водой и тушить на очень слабом огне

в течение 4–5 мин. Яблоки не должны развариться. Затем осторожно вынуть их шумовкой, а в оставшийся сок положить вишни, нагреть до кипения (но не кипятить!), дать остыть. Вынуть вишни шумовкой. Полученный сок влить в подготовленное тесто, осторожно размешать. Разогреть блинницу, в каждое углубление налить 1–2 ст. ложки теста. Выпекать в течение 1–2 мин, перевернуть, положить 2–3 ломтика яблок, 2–3 вишни, посыпать ванильным сахаром. Выложить на блюдо, сложить пополам, затем еще раз пополам, чтобы получились конвертики в виде четверти круга.

Израиль — не исключение. Блин стремится сделать все, чтобы приблизить к себе человека вне зависимости от его национальности и вероисповедания. И человек отвечает блину привязанностью и горячей любовью. Хотя любовь эта, как и любое сильное чувство, порой заканчивается трагично. Герой рассказа Чехова «О бренности» надворный советник Семен Петрович Подтыкин очень любил блины:

> *…Подтыкин сел за стол, покрыт свою грудь салфеткой и, сгорая нетерпением, стал ожидать того момента, когда начнут подавать блины…*

В устах рассказчика блин предстает в образе искусителя, и автор подчеркивает это, сравнивая пухлый блин с женскими прелестями, не заходя, впрочем, слишком далеко:

Семен Петрович, рискуя ожечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлепнул их на свою тарелку. Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки.

Чехов пытается наказать искусителя, заставляя Подтыкина облить блин горячим маслом — привычная картина преисподней:

Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой. А места, на которые не попала икра, он облил сметаной…

Несмотря на то, что блин уже вынужден нести на себе основательный груз икры и сметаны, Подтыкин, не стесняясь, усиливает давление:

Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку… Потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот…

С содроганием мы представляем себе страшную картину гибели блина. Но автор резко прерывает повествование, неожиданно меняя направление удара. В результате наказан не блин, а чревоугодник:

Но тут его хватил апоплексический удар…

Трагичный, но закономерный конец обжоры. Будем снисходительны к бедняге и пожелаем, чтобы в аду черти полили его не только горячим маслом, но и сметаной, намазав предварительно икрой. Именно так, с икрой, в большинстве «приличных» ресторанов мира будут поданы «блины по-русски». В старину на Руси подобное постное кушанье — икрянки, или икряные блины, — готовили, смешивая сильно взбитую крупитчатую икру с мукой, а затем из полученного «икорного» теста пекли блины. Они не считались особо изысканными и не пользовались популярностью у аристократов. Для членов царской фамилии Романовых блины на Масленицу готовили совсем иначе.

Блинчики из овсяных хлопьев

2,5 стакана овсяных хлопьев, ¾ стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 стакан молока, 2 яйца, ¼ стакана сахарной пудры, 2 ст. ложки растительного масла, ¼ ч. ложки разрыхлителя для теста.

Два стакана хлопьев смешать с мукой и сахарной пудрой, раздробить в миксере в течение 10–20 с. Добавить яйца, молоко, 100 г масла и взбивать еще 10–20 с. Всыпать разрыхлитель и оставшиеся хлопья; накрыть и оставить на 10 мин. Разогреть блинницу, в каждое углубление выложить 2 ст. ложки теста. Выпекать по 2 мин с каждой стороны. Горячие блинчики смазать растопленным сливочным маслом. Подать с медом или вареньем.

Блинчики по-мексикански с авокадо

Для теста: ½ стакана кукурузной или овсяной муки, ½ стакана пшеничной муки, 1 ч. ложка сахара, 1 стакан нежирных сливок (8 %-ных), 2 яйца, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, ¼ ч. ложки разрыхлителя, соль по вкусу.

Для начинки: 1 крупный спелый авокадо, 8-10 перьев зеленого лука, 2 помидора, 1 ч. ложка кетчупа, 2 ч. ложки лимонного сока, молотый перец, соль по вкусу.

Все составляющие теста взбивать в миксере до тех пор, пока не получится однородная масса. Тесто накрыть и оставить на 20 мин. Авокадо очистить от кожуры и сердцевины, мелко нарезать. С помидоров снять кожицу,

нарезать и вынуть семена. Нарезанные авокадо и помидоры смешать с кетчупом и лимонным соком, посолить и поперчить. Взбивать в миксере в течение 2–3 мин. Добавить нарезанный зеленый лук и оставить на 20 мин. Разогреть блинницу, в каждое углубление положить по 2–3 ст. ложки теста. Выпекать по 1–2 мин с каждой стороны. Одну половинку готового блинчика намазать приготовленной массой и накрыть второй половинкой.

ЦАРСКИЕ БЛИНЫ

Взять ½ фунта сливочного масла, перемешать его с 6 желтками, 1 ч. ложкой сахара, поставить на лед и взбить в пену.

Приготовление бешамели: ¾ стакана муки (½ фунта), развести ½ стакана сливок, прокипятить, перемешивая до загустения, как тесто для блинов.

Влить в него масло с желтками и сахаром, взбить, прибавить ½ ложки померанцевой воды, добавить ½ стакана густых сливок, печь на сковороде с маслом; блины не снимать ножом, а опрокидывать на блюдо, пересыпая каждый слой сахаром и обливая лимонным соком. Горку блинов украшают желе или вареньем.

Что же привело бедного Подтыкина к столь неожиданному концу? «Умом Россию не понять», — писал классик. Вот и итальянцы, описанные Тэффи, делали ставку исключительно на ум, безуспешно пытаясь понять, что же такое русские блины:

«Блин, это очень вкусно», — объяснила я. Но они не поняли. «С маслом», — сказала я еще точнее. «Со сметаной», — вставил русский из нашей компании. Но вышло еще хуже. Они и блина себе не уяснили, да еще вдобавок и сметану не поняли. Последовал главный аргумент: «Блины. в них главное икра», — объяснила другая. «Это рыба!..» — догадался, наконец, один из итальянцев. «Какая же рыба, когда их пекут!» — рассмеялась дама. «А разве рыбу пекут?» — «Пекут-то пекут, да у рыбы совсем другое тело. Рыбное тело. А у блина мучное». Попробовали с другой стороны: «Блинов очень много едят, — продолжала дама. — Съедят штук двадцать. Потом хворают». «Ядовитые?» — спросили итальянцы и сделали круглые глаза.

Да, иногда ядовитые! В рассказе Чехова «Глупый француз» клоуна Пуркуа, зашедшего в московский трактир Тестова позавтракать, поразило невероятное количество блинов, съеденных неким господином:

Как, однако, много подают в русских ресторанах! — подумал

француз, глядя, как сосед поливает свои блины горячим маслом. — Пять блинов! Разве один человек может съесть так много теста?

Видя, что тот заказывает еще, француз попытался предостеречь его от верной гибели за обедом. Но оказалось, что это был не обед, а всего лишь завтрак. Обескураженный француз думал:

Неужели человеческий желудок так растяжим? Не может быть! Как бы ни был растяжим желудок, но он не может растянуться за пределы живота. Будь этот господин у нас во Франции, его показывали бы за деньги.

Не знал глупый француз, что опытные едоки специально готовили свои желудки к Масленице, о чем пишет Чехов:

Перед Масленицей сходи к мастеру и полуди свой желудок.

Существовали и свои хитрости:

Масленица получила свое название от русского слова «масло», которое в изобилии употребляется во время блинов, как чухонское, и после блинов, как oleum ricini.

И без медицинского комментария доктора Чехова нетрудно догадаться, что ***oleum ricini*** — это масло касторовое.

Тэффи и Чехов очень тонко чувствуют важную характеристику души блина — она нежна, чиста и невинна только на поверхности, в глубине же таит коварство. Избыток нежности и чистоты часто превращается в свою противоположность. Блин не должен быть слишком толст и слишком тонок. Таким, например, изображает Н.В. Гоголь своего героя Павла Ивановича Чичикова. И это очень символично — издавна блины пекли на поминки. Возможно, Чичиков поминал таким образом покупаемые им крестьянские души.

Блинчики по-одесски

Яйца, вода, соль, сахар, мука, растительное масло.

Все это брать в количествах по своему вкусу, смешать миксером и порциями выливать и поджаривать в сковороде, потом на блинчики положить по вкусу: сыр (творог), или мясо жареное, или варенье. Завернуть блин и можно есть.

Габровские блинчики

1 стакан муки, 1 стакан молока, 1 стакан газированной воды, 1 ст. ложка сахарного песку, 3 яйца, сода, уксус.

Сначала смешать все ингредиенты, кроме яиц (их добавить в последнюю очередь). Замесить тесто и выпекать блинчики. Можно их сворачивать конвертиками или трубочками. Вкус божественный!

Блинчики с вареньем

200 г муки, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 бутылка молока, 1 кусочек свиного сала, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу, 1 стакан варенья, масло для смазывания готовых блинчиков, сметана.

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить растопленное масло и постепенно выливать в кастрюлю с мукой, размешивая, чтобы не было комков. Перед тем, как начинать печь, добавить взбитые в пену белки. Разогреть сковороду, смазанную кусочком свиного сала, налить немного теста, поворачивая сковороду так, чтобы тесто разливалось тонким слоем. Сковороду поставить на огонь, и как только одна сторона блина зарумянится, широким ножом или лопаточкой перевернуть его на другую сторону. На каждый блинчик посредине положить ½ ч. ложки варенья и свернуть его вчетверо. Складывать блинчики в мелкую кастрюлю. Каждый ряд сбрызгивать растопленным маслом. Накрыть крышкой и до подачи на стол держать на пару.

Подавать горячими со сметаной.

«А блинков?» — сказала хозяйка. В ответ на это Чичиков свернул три блина вместе и, обмакнувши их в растопленное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой. Повторивши это раза три, он попросил хозяйку приказать заложить его бричку. Настасья Петровна тут же послала Фетинью, приказавши в то же время, принести еще горячих блинов. «У вас, матушка, блинцы очень вкусны», — сказал Чичиков, принимаясь за принесенные горячие…

Многогранен литературный образ блина. Доводилось ему быть и орудием пытки. Незабвенный Ламме Гудзак, герой «Легенды об Уленшпигеле», насильно откармливал монаха на корабле блинами:

При второй кормежке он говорил монаху: — Ну, вот тебе koeke-bakken, блинчики на манер брюссельских; французы их называют crepes, потому что носят их на шляпах в знак траура. А эти не черные, а светлые и в печи подрумянились: видишь, как капает с них масло. Так будет и с твоим пузом. — Я не голоден, — сказал монах. — А съесть придется, — ответил Ламме, — подумай, ведь это не ржаные какие-нибудь блинчики, а крупитчатые, из чистой пшенички, отец мой, отец во толстопузии, это цвет пшеничный, отец мой о четырех подбородочках; вижу, вижу, растет у тебя пятый, и радуется

сердце мое. Ешь!..

Не совсем прав Ламме — французы очень любят свои crepe (крепе), и если на шляпах все-таки носят «креп» (черную траурную повязку), то с блинами поступают совсем иначе. В очень любимых бретонцами блинных ресторанах, называемых oreperie (креперия), блинчики подают с лимоном (crepes au citron), вареньем (crepes au confiture), с грушей (crepes a la convent), яблоками (crepes a la normande); если предполагается намазывать их паштетом, то блинчики готовят просто на сливочном масле с сахаром. Каждое блюдо ужина (мясо, рыба, ветчина, апельсины, шоколад) в таких заведениях может быть завернуто «конвертиком» в тонкий вкусный блин.

Блинчики с маком

1 стакан муки, 1 стакан молока, 3 яйца, соль, жир для жаренья.

Для начинки: 200 г творога, ½ стакана молока, 100 г мака, 1 стакан изюма, сахар.

В горячее молоко всыпать распаренный молотый мак и промытый изюм. Прогреть смесь до загустения, добавить сахар, остудить и смешать с творогом и 2 желтками. В миску просеять муку, частями добавить молоко, посолить. Ввести в тесто целое яйцо и 2 белка, все хорошо перемешать. Испечь тонкие блины только с одной стороны, перевернуть их на тарелку, обжаренную сторону смазать начинкой, закатать блинчики трубочками.

Положить их на смазанный жиром противень, смазать маслом и обжарить в хорошо прогретой духовке.

Отдельно подать молоко или сок.

На улицах Парижа также можно натолкнуться на будочку с окошечком и вывеской «Crepes». Здесь на раскаленном металлическом диске-сковороде, с ловкостью фокусника манипулируя специальной лопаткой, на ваших глазах испекут золотистый блин, положат на него начинку по вашему выбору (до 13 разных видов: с сыром, ветчиной, шоколадной пастой, со сладким пюре из каштанов, с джемом и т. д.), свернут кульком, еще поджарят, и вы сможете попробовать одно из самых любимых блюд французов.

Блины с особыми начинками, к слову сказать, еще и один из популярнейших десертов даже в самых изысканных ресторанах. Для особо пытливых и любознательных приведем здесь классический рецепт приготовления теста для crepes de froment — блинчиков из пшеничной муки:

БЛИНЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

125 г муки, 2 яйца, 300 мл молока.

Тесто для десертных crepes suzette готовят несколько иначе — 125 г муки, 3 яйца, ¼ ч. ложки соли, 2 ст. ложки оливкового масла, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2 ч. ложки ванильного сахара, 350 мл молока.

Замечательное праздничное блюдо — сложенные конвертиком тонкие десертные блинчики crepes suzette (крепе сюзетт), которые подают в горячем апельсиновом соусе (растопленное масло, сахар, апельсиновая цедра, апельсиновый сок, бренди), поливают апельсиновым ликером Grand Marnier или Curacao и на несколько секунд поджигают прямо на столе.

Блинчики с малиной

½ стакана муки, 1 ст. ложка малины, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка крахмала, 2 ст. ложки воды ¼ ч. ложки разрыхлителя для теста.

Малину засыпать 2 ст. ложками сахара и оставить на 30 мин. Сок слить, добавить размешанный с водой крахмал, подогреть, помешивая, до загустения. Добавить малину, перемешать и остудить. Молоко, яйцо и растительное масло, сахар и муку смешать и взбивать в миксере в течение 3–4 мин. Оставить, накрыв, на 10 мин. Добавить разрыхлитель для теста, все тщательно перемешать. Разогреть блинницу, в каждое углубление налить по 2 ст. ложки теста. Выпекать 1,5–2 мин, затем каждый блинчик перевернуть и печь еще 1 мин. Готовые блинчики смазать малиновой смесью, сложить вдвое, затем еще раз вдвое.

Подать со взбитыми сливками или со сметаной с сахаром.

Они следят за тем, как их обслуживают, стараясь все запомнить, ничего не упустить, не забыть ни одной мелочи. И вновь восхитятся, когда перед ними заполыхают блинчики «Сюзетта» с соусом из апельсиновой цедры, мараскина, ликера «Гран-Марнье» в пламени финшампани. Уверен, это им запомнится больше, чем представление, которое они увидят на следующий день в театре Шатле.

К. Террай «Моя Серебряная башня»

Это одно из популярнейших французских блюд, происхождение которого окутано тайной. Шарпентьер, повар Рокфеллеров, заявлял, что именно он придумал это блюдо, приготовил его для принца Уэльского в Монте-Карло и посвятил его компаньону Сюзетту. Однако о блинчиках «Сюзетт» уже упоминалось за несколько лет до этого как о коронном блюде ресторана «Chez Maire». Вот его рецепт.

БЛИНЧИКИ «СЮЗЕТТ»

3 яйца, 6 полных ложек муки, 200 мл молочного сахара, 100 мл апельсинового ликера «Grand Marnier», сок 2 апельсинов, сливочное масло, апельсиновые цукаты, соль.

Приготовление теста: в чаше смешайте просеянную муку, щепотку соли, слегка взбитые яйца, немного молока. Перемешайте тесто до получения однородной массы. Затем добавьте остатки молока, полную столовую ложку сахара, небольшой кусок мягкого масла и энергично взбейте венчиком. Накройте чашу куском ткани и оставьте тесто на 2 ч.

После этого возьмите небольшую сковородку с ручкой (диаметром 15 см) с антипригарным покрытием, смажьте ее небольшим количеством масла, нагрейте, равномерно распределите по дну сковороды 2 полные ст. ложки взбитого теста, быстро вращая при этом сковороду. Обжарьте блинчики с обеих сторон по 1 мин до появления коричневой корочки, сложите их на тарелку и сохраняйте теплыми, пока жарите остальные блинчики. Из указанной порции получится примерно 12 блинчиков. Нагрейте 100 г масла, 100 г сахара, апельсиновый сок, несколько апельсиновых цукатов и половину порции ликера. Вторую половину ликера разогрейте отдельно. Перед подачей на стол сложите блинчики вчетверо, в форме треугольников, положите их на сковороду и поставьте на сильный огонь. Вылейте на блинчики горячий сироп, а затем горячий ликер. Дайте им хорошо перемешаться, подожгите ликер и немедленно подавайте на стол блинчики, напоминающие горящий факел.

БЛИНЧИКИ «СЮЗЕТТ» (другим манером)

Тесто: 250 г муки, прожаренной на сковороде, 100 г сахарной пудры, 6 яиц, 300 г молока, 15 г сливочного масла, щепотка соли, 2 ложки коньяка.

Смешайте муку, сахар и соль. Добавьте одно за одним 4 яйца целиком и 2 желтка. Хорошо все перемешайте, чтобы масса получилась однородной. Затем влейте туда молоко и предварительно растопленное сливочное масло. В конце добавьте коньяк. (Тесто должно быть приготовлено заранее. Ему нужно

спокойно выстояться. — Прим. авт.)

Приготовление пропитки: 1 ст. ложка ликера «Curagao», 1/3 ст. ложки ликера «Grand Marnier». Нарежьте тонкими кусочками апельсиновую цедру и положите мариноваться в спиртном, добавьте в смесь несколько кусочков сливочного масла. Спиртное должно пропитываться цедрой 2 ч.

Приготовление блинчиков: на промасленную сковороду налейте половником тесто. Блин должен быть тонким. Поджарьте с одной стороны, переверните на другую, слегка подбросив блин в воздухе. Овальное блюдо, куда вмещается 6 блинов, поставьте на сильный огонь. Влейте в блюдо 6 ст. ложек спиртной пропитки, положите 3 небольших кусочка сливочного масла и ложку сахарной пудры. Помешайте, оставьте слегка упариться. Обмакните каждый блинчик в пропитку с двух сторон, сложите вдвое, а потом вчетверо. Дайте упариться спиртному до сиропной консистенции и, чтобы блинчики не приставали к блюду, все время его встряхивайте. Когда блинчики пропитаются со всех сторон, подлейте ликерную рюмку финшампани и подожгите. Подавать сразу же, с пылу, с жару, на горячих тарелках.

Блинчики с мясной начинкой

250 г пшеничной муки, 15 г сахара, 1 яйцо, 5 г соли, 0,5 л молока, 250 г мяса (мякоть), 3 вареных яйца, 25 г репчатого лука, 50 г растительного масла.

Яйца и соль хорошо размешивают, добавляют половину положенного по норме количества молока, всыпают просеянную пшеничную муку и, размешивая, добавляют остальное молоко. Тесто получается жидким, как негустая сметана. Небольшую сковороду нагревают, смазывают маслом и наливают на нее тесто, распределяя его по поверхности тонким слоем. Когда блинчик пропечется, его снимают со сковороды. Для начинки мясо пропускают через мясорубку, обжаривают, вновь пропускают через мясорубку вместе с обжаренным мелко рубленным репчатым луком. Добавляют рубленое яйцо, соль, перец и хорошо перемешивают. На середину блинчика кладут начинку (на обжаренную сторону), заворачивают края блинчика в виде конверта и обжаривают на сковороде.

Блинчики с начинкой из печени

250 г пшеничной муки, 15 г сахара, 1 яйцо, 5 г соли, 0,5 л молока, 40 г печенки, 10 г гречневой крупы, 5 г лука, 50 г растительного масла.

Яйца и соль хорошо размешивают, добавляют

половину положенного по норме количества молока, всыпают просеянную пшеничную муку и, размешивая, добавляют остальное молоко. Тесто получается жидким, как негустая сметана. Небольшую сковороду нагревают, смазывают маслом и наливают на нее тесто, распределяя его по поверхности тонким слоем. Когда блинчик пропечется, его снимают со сковороды. Для начинки печень мелко нарезают, обжаривают, измельчают в мясорубке, добавляют мелко рубленный и обжаренный репчатый лук, готовую рассыпчатую гречневую кашу, соль, перец и перемешивают. На середину блинчика кладут начинку (на обжаренную сторону), заворачивают края блинчика в виде конверта и обжаривают на сковороде.

Венгры славятся своими тонкими блинчиками «палашинта» (палачинта), которые складывают стопкой по 6–7 штук и прослаивают различной, обычно сладкой, начинкой: тертыми орехами, какао, абрикосовым джемом или сладким соусом. Из блюд, придуманных знаменитым венгерским поваром Кароем Гунделем, в наши дни как в Венгрии, так и за ее пределами самым популярным стало «палачинта а-ля гундель». Приведем рецепт этих блинчиков из книги этого великого венгерского повара, изданной в 1954 году:

ПАЛАЧИНТА А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ

Для начинки: 150 г рома (50–60°), 40 г изюма, 20 г засахаренной апельсиновой цедры, 180 г молотых грецких орехов, 100 г сливок, 120 г сахара, молотая корица, 50 г масла для подрумянивания.

***Для шоколадной подливки**: ¼ л молока, 30 г сахара, ваниль, 100 г шоколада, 150 г сливок, 3 яичных желтка, 80-100 г сахара, 50 г порошка какао, 15 г муки, ½ л молока.*

Предварительно (за день) изюм и очень мелко нарезанную цедру замочить в роме. На другой день вскипятить сливки, всыпать в них крупно помолотые орехи, сахар, чуть-чуть корицы, вынутые из рома изюм и цедру и варить 1–2 мин (если нужно, добавив немного молока), пока не получится пюреобразная масса. Когда пюре немного остынет, примешать к нему половину указанного количества рома. Затем испечь 12 блинчиков, на каждый блинчик положить полоску орехового пюре, блинчики свернуть трубочкой и отложить в теплое место.

Приготовить шоколадную подливку. Молоко вскипятить с сахаром и ванилью; в маленькой кастрюльке растопить в духовке

шоколад; сливки взбить в крепкую пену. Затем яичные желтки растереть с сахаром, добавив к ним порошок какао, немного муки и холодного молока и хорошо взбить венчиком. К полученной массе сначала подмешать растопленный шоколад, затем понемногу, тоненькой струйкой влить горячее молоко с сахаром и ванилью, при этом часто и быстро помешивая массу венчиком. Поставить на умеренный огонь и довести до кипения, но не кипятить, снять с огня и снова хорошо перемешать. Полученную массу осторожно, небольшими порциями, смешать со взбитыми сливками и, наконец, подлить к ней оставшийся ром. Подливка не должна быть слишком сладкой, но (в зависимости от качества шоколада) можно добавить в нее сахарную пудру. Начиненные блинчики с обеих сторон обжарить в масле и разложить на заранее подогретое огнеупорное блюдо. Перед самой подачей блинчики полить горячей шоколадной подливкой.

Блинчики с творогом и ванилином

Для теста: ½ стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 4 яйца, ½ стакана молока, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, ½ ч. ложки разрыхлителя для теста.

Для начинки и соуса: 450 г консервированным: вишен в сиропе, 350 г жирного творога, ¼ стакана сахара, ½ ч. ложки ванильной эссенции или 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложка натертой лимонной цедры, 3 ч. ложки лимонного сока, 2 ч. ложки крахмала, 1 ч. ложка коньяка.

Все составляющие теста тщательно перемешать в миксере и оставить на 20 мин. Творог сахар, ванилин, лимонную цедру и лимонный сок растереть до получения однородной массы, ¼ стакана вишневого сиропа смешать с крахмалом, влить коньяк. Добавить еще 1 стакан сиропа, подогреть, помешивая, на слабом огне до загустения. Разогреть блинницу, в каждое углубление выложить по 2–3 ст. ложки теста. Выпекать в течение 1–2 мин с каждой стороны. На готовые блинчики положить по 2 ст. ложки творожной массы и по 34 вишни, свернуть их в трубочки и полить вишневым соусом.

В дорогих ресторанах сладкие блинчики «палашинта» перед подачей фламбируют — обливают ромом или бренди и поджигают на несколько секунд. Это не совсем классический рецепт (хотя и эффектный) — в этом блюде, в его ореховой начинке и в шоколадной подливке должен преобладать вкус рома, и потому выжигать ром (алкоголь) пламенем нельзя. В венгерской кухне для этого существуют специальные «горящие

блинчики», например с творогом.

ГОРЯЩИЕ «ПАЛАШИНТА» С ТВОРОГОМ

30 г изюма, 150 г рома (60°), 400 г творога, 2 яйца, 120 г сахара, 30 г ванильного сахара, 50-100 г сметаны, лимонная цедра, 12 блинчиков, 20 г масла, 1 яйцо, 40 г сахара, 200 г сметаны, 50 г сахарной пудры.

Заранее (за день) замочить в роме изюм. На следующий день растереть творог. Белки взбить в крутую пену. Желтки взбить с сахаром, добавить к ним ванильный сахар, сметану, натертую лимонную цедру, хорошо перемешать, затем положить творог и вынутый из рома изюм и все вместе еще раз хорошо перемешать. В заключение осторожно вложить в массу взбитые белки. Начинка готова.

Испечь 12 блинчиков, на каждый положить полоску начинки, свернуть трубочкой и уложить в ряд на смазанное маслом огнеупорное блюдо. Одно яйцо взбить с сахаром, примешать сметану, полить блинчики и подрумянить их в не слишком горячей духовке. Румяные блинчики посыпать сахарной пудрой, полить ромом с небольшим количеством спирта, ром поджечь и блинчики подавать на стол «горящими». «Горящие» блинчики можно приготовить и солеными. Для этого вместо сахара необходимо взять соль, вместо изюма — рубленую ветчину, вместо ванильного сахара — зелень укропа и вместо лимонной цедры — молотый черный перец.

Блинчики с яблоками и сыром

50 г муки, 2 яйца, 1 стакан молока, по 1 щепотке сахара и соли, 4 яблока, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки меда, корица, 1 ст. ложка растительного масла, 150 г мягкого сыра, сахарная пудра.

Просеять муку через сито в миску и добавить молоко, яйца, сахар и соль. Миксером или венчиком взбить до однородного состояния и поставить тесто в холодильник на 10 мин. Почистить яблоки, разрезать их на 4 части, удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой. Смешать лимонный сок, мед, корицу и полученным раствором полить яблочные дольки. Разогреть масло на сковородке и испечь блины. Готовые блины намазать мягким сыром. Выложить яблочную соломку на одну половину каждого блина, накрыть ее второй половиной и посыпать сверху сахарной пудрой.

Похожее по смыслу и названию блюдо Palat-schinken (палатшинкен) существует и в Австрии (сказывается бывшая

Австро-Венгрия) — это блины с джемом и ягодами, их австрийцы обычно едят на десерт. В национальной сербской кухне распространены «палачинке» — блины, подаваемые с самыми разнообразными приправами, например с орехами и медом. И наконец, в традиционных румынской и молдавской кухнях также существует похожий кулинарный термин «плэшинта» — так здесь называют пирожки из пресного слоеного теста с начинкой из брынзы, картофеля, лука с яйцом или из вишен.

Блинчики со сладким перцем и черными маслинами

2 сладких красных перца, 6–8 черных маслин, ½ стакана муки, ½ стакана молока, 3 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка нарезанного базилика, ¼ ч. ложки разрыхлителя для теста, молотый перец, соль по вкусу.

Перцы разрезать пополам, удалить семена и пленки и запекать в микроволновой печи в течение 3–4 мин при уровне мощности 10 либо в духовке или ростере в течение 7–8 мин при 220 °С. Горячие перцы завернуть в полотенце на несколько минут, затем снять кожицу и мелко нарезать. В миксере взбить смесь молока с яйцом, маслом, мукой и нарезанным перцем. Полученную однородную массу поперчить и посолить. Растереть маслины с базиликом, добавить в тесто. Положить разрыхлитель, размешать, накрыть и оставить на 20 мин. Разогреть блинницу, в каждое углубление положить 1–2 ст. ложки приготовленного теста. Выпекать в течение 1–2 мин с каждой стороны.

Подать с салатом из свежих овощей.

Мода есть на завтрак блинчики из гречишной муки со сливочным маслом, мелассой и кленовым сиропом буквально захлестнула Америку в начале XIX века. Автор популярной в то время кулинарной книги «Every-Day Cookery» писал: «Горячие блинчики на завтрак стали буквально национальным институтом Америки». Американцы вообще с большим почтением всегда относились к блинам — недаром в 1958 году в Калифорнии открыли самый большой в мире блинный ресторан с пышным названием «International House of Pancakes», где действительно подавались практически все известные в мире варианты блинов и начинок к ним. И все же наибольшей популярностью в этом ресторане пользовались классические американские сочетания: блинчики с жареным беконом, сосисками, кленовым сиропом или картофельной запеканкой.

Блины известны и любимы практически во всех странах мира:

ганцы перед подачей смазывают свои блины вареньем или джемом, заворачивают рулетом и украшают сверху ломтиком лимона. По старинной традиции многие льежские семьи в канун Рождества пекут bou-kete — валлийские блинчики из гречишной муки с изюмом или ломтиками яблок, перед подачей их посыпают сахаром и едят, запивая подогретым вином. Ирландцы замешивают тесто из молока, яиц, растительного масла и муки с добавлением сахарной пудры, рома и специй (до консистенции густой сметаны) и жарят из него тонкие блинчики, складывают их стопкой, посыпают сахаром и обкладывают ломтиками лимона. В голландских закусочных очень популярны блинчики pannekoeken, начиняемые яблоками, засахаренным имбирем, смородиной, ветчиной или сыром. Голландцы, кстати, до 1992 года считались чемпионами в блинопечении — 13 мая 1990 года они испекли блин размером 10,3 ми весом 1300 кг. Однако 7 марта 1992 года этот рекорд побили кулинары из Южной Африки. Они не только выпекли, но и сумели перевернуть на гигантской сковороде блин диаметром около 12,5 м и весом более 2500 кг (!).

Блинчики шоколадные с фруктовым соусом

Для теста: 1 стакан муки, ¼ стакана сахара, 2 ст. ложки какао, 1 стакан сливок, 1 яйцо, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, ¼ ч. ложки разрыхлителя для теста.

Для соуса: 1 апельсин, 8 крупным ягод клубники, ½ стакана черники, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки ликера.

Все составляющие для приготовления теста в течение 1–2 мин смешать в миксере. Тесто накрыть и оставить на 20 мин. Апельсин очистить, разделить на дольки. С каждой дольки снять пленку, оставив только мякоть. Все действия производить над миской, чтобы не пропало ни капли сока. Добавить чернику, ягоды клубники, каждую из которых разрезать на 4 части, всыпать сахар, влить ликер. Все осторожно, чтобы не повредить ягоды, перемешивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Разогреть блинницу, в каждое углубление положить по 1/3 стакана теста. Выпекать по 1 мин с каждой стороны.

Готовые блинчики подать с соусом из фруктов. Украсить взбитыми сливками.

В Англии, где так же, как и в России, блины связаны с Масленицей (Shrovetide), существует народный обычай — «подбрасывание блинчиков» (tossing the pancake). В последний день Масленицы (который англичане называют не только *Shrove*

Tuesday, но и *Pancake Tuesday*) англичане пекут блинчики и переворачивают их, подбрасывая на сковороде. В этом увлекательном процессе обязательно участвует вся семья, а приготовленные таким образом блинчики подаются с лимоном и сахаром на сладкое. В городе Олни (графство Бакингемшир), кроме того, в этот день ежегодно проводятся соревнования между домохозяйками по «бегу с блинчиками» (pancake race), это состязание еще называют «олнийским бегом с блинчиками» (Olney Pancake Race): по старинному обычаю, бегущие обязаны все время подбрасывать блинчики на сковороде. И в этом спортивном занятии лучше всех оказались жители Южной Африки, они второй раз доказали всему миру свою любовь к блинам. 23 февраля 1993 года южноафриканец Филип Артингстолл (Philip Artingstall) из Дурбана умудрился всего за 2 мин подбросить на сковороде блинчик 307 раз, что и было зафиксировано в Книге рекордов Гиннесса как официальный мировой рекорд.

Некоторые исследователи полагают, что блины пришли в Россию из Средней Азии и Китая — по крайней мере, похожие на блины пшеничные лепешки известны в Китае еще со II века н. э. Один из самых популярных видов таких лепешек до сих пор в этой стране готовят из полужидкого пресного теста, куда для пышности добавляют соду, и жарят его в сильно разогретом растительном масле. Нередко лепешки готовят на кунжутном масле, а также начиняют их мясным или луковым фаршем. Особенно китайцы любят лепешки, посыпанные кунжутным семенем, причем пекут их как простыми, так и слоеными. Одна из центральных провинций, Хубэй, славится лепешками, формой более всего напоминающими русские блины, причем они должны непременно иметь золотистый оттенок, а середина должна быть украшена цветком из сахарной пудры. Такое блюдо можно отведать в уютных ресторанчиках, коими изобилуют Западные горы — одно из знаменитых мест Китая. Поэтому местные жители говорят: «Поднявшись на Западные горы, вы сможете насладиться великолепным пейзажем, но если вам не удастся попробовать местные лепешки, считайте, что поднимались зря».

Однако в международную кухню и это блюдо, и его название пришли все-таки из России. Причем чаще всего «блины по-русски» (имеются в виду большие тонкие блины, в отличие от оладий) в большинстве приличных ресторанов мира будут поданы с черной икрой, поэтому, если в зарубежной поездке вас вдруг замучила ностальгия, прежде чем заказать это блюдо, проверьте — хватит ли у вас денег. Блины с икрой в том виде, как они подаются сегодня, относятся скорее к современному периоду

истории кулинарии. В старину на Руси это постное кушанье готовили, смешивая сильно взбитую икру с мукой, а затем из этого «рыбного» теста пекли блины. Один из характерных примеров блинов с икрой — это блюдо ***beggar's purse*** («кошелек нищего»), его готовят в нью-йоркском ресторанчике «***Quilted Giraffe***». Этот шедевр кулинарии соединяет в себе простоту русских блинов с икрой и изобретательность умелого и предприимчивого западного ресторатора. На маленький тонкий блинчик выкладывают чайную ложку самой лучшей черной икры, покрывают ее сверху небольшим количеством сметаны, затем края блинчика собирают и перевязывают, как тесьмой, перышком шнитт-лука.

Блины «скородумки»

80 г пшеничной муки, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 3 г соли, 230 г кислого молока, 10 г жира или растительного масла для выпекания.

В кастрюлю кладут муку, яичные желтки, растопленное сливочное масло, хорошо перемешивают и разводят кислым молоком. Затем хорошо взбивают белки и вводят их в тесто. Выпекают с двух сторон на хорошо разогретой сковороде.

К «скородумкам» можно подать икру, копченую рыбу или сметану.

Хорошо знакомое нам слово «оладьи» (похожие на лепешки небольшие толстые блины из сдобного теста), используемое в России еще с середины XVI века, вероятнее всего, произошло от греческого «эладион» — жаренный в масле. Такое выпечное изделие англичане называют ***muffin*** (маффин). Маффины выпекают, как правило, в специальной сковороде с углублениями и часто подают к завтраку в виде тостов, на которые намазывают джем или варенье. Для этого оладью аккуратно с помощью вилки разрывают пополам (вдоль), причем именно разрывают, для того чтобы получить неровную поверхность: на ней лучше держатся джем и масло (разрезанные ножом оладьи — испорченный продукт и испачканный костюм).

Оладушки

460 г муки, 2 яйца, 0,5 л молока, 25 г сахара, 10 г соли, 20 г дрожжей, 15 г растительного масла или жира.

Примерно 2/3 положенного по рецептуре молока нагревают до 30–35 °С, растворяют дрожжи, добавляют сахар, соль, яйца, растопленное масло и все хорошо перемешивают. Затем всыпают просеянную пшеничную

муку и быстро размешивают. Посуду с тестом закрывают тканью и ставят в теплое место. Когда тесто поднимется, его обминают и добавляют остальное молоко, подогретое примерно до 50 °С. Через 1–1,5 ч (после второго подъема теста) выпекают оладьи. Как и блины, оладьи можно готовить с припеком.

Отдельная история — это «налешник», блюдо польской кухни: тонкий блин, в который заворачивается начинка из творога; перед подачей такой блин обжаривают в масле. Это то, что наливают на сковороду, то есть жидкое, хорошо льющееся тесто, превращающееся в тонкий блинчик.

Кстати, в XVI–XVII веках и на Руси блинчики называли довольно похожим словом «налитки». Их делали, как и блины, из смеси пшеничной и гречневой муки, но без дрожжей и с большим содержанием яиц и масла, добавленных в жидкое тесто.

Примерный состав теста: по 2 ст. ложки с верхом пшеничной и гречневой муки, ¾ стакана воды, 5 яиц, 50 г масла, все сильно взбить.

Оладьи из кабачка

3 яйца, 1 стакан сахарного песку, 2/3 стакана молока, 1 стакан муки, кабачок.

Растереть яйца с сахаром, молоко и муку, сбить тесто до густоты сметаны. Кабачок помыть и нарезать. Каждый кусочек обмакивать в тесто с обеих сторон и жарить на сковороде, как оладьи на подсолнечном масле.

В классическом варианте в «налешниках» использовалась именно творожная начинка (сегодня это может быть и мясной фарш); ее наносят на блинчик после того, когда одна сторона его уже обжарилась и он перевернут. Пока сырая сторона обжаривается, готовую поверхность блинчика смазывают слегка сырым яйцом и сразу же покрывают тонким слоем творога, после чего готовый блинчик сворачивают в трубку, как рулет. При подаче на стол «налешники» нарезают так, что становится видно, как чередуются слои творога и теста. Подают их либо со сметаной, либо со слегка подслащенным белым масляным соусом. «Налешники» проникли в русскую ресторанную кухню только во второй половине XIX века, в период, когда рестораны ориентировались на французскую систему подачи и ассортимента блюд как антреме, подаваемое между вторым мясным (или рыбным) и десертом. Часто «налешники» неправильно называют «налесниками», «налисниками», «налистниками» или

«налишниками».

Оладьи яблочные

3 стакана муки, 2–2,5 стакана молока (воды), 2 яйца, 40 г дрожжей, 4 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки растительного масла, 2 яблока, 1 стакан изюма.

Развести дрожжи в 1 стакане теплого молока, добавить муку и оставшуюся жидкость и замесить тесто. Эту опару поставить в теплое место на 1,5–2 ч для подъема. Когда тесто увеличится примерно в 2–2,5 раза, добавить в него очищенные тертые яблоки, изюм, яйца, соль, сахар, масло и еще раз хорошо вымесить. Поставить для подъема в теплое место на 30 мин. Жарить оладьи надо следующим способом: не перемешивая тесто, выкладывать его на раскаленную сковороду столовой ложкой, смоченной в холодной воде.

Вот такой он, древний, но не чуждый современности; мягкий, но (при избыточном употреблении) не всегда добрый; падкий не только на сковородку, но и на авантюру, его величество БЛИН. Образ его колоритен, поведение непредсказуемо, кроме того, самого первого, который всегда ведет себя одинаково — то есть всегда комом. Литература возвращается и будет возвращаться к этой теме, пытаясь раскрыть глубинные секреты блина. В нашей же душе блинные мотивы пробуждают светлое чувство. сытости и умиротворенности. Как и полагается в светлый праздник Масленицы.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

Прежде чем жарить блины, протрите сковородку солью, тогда тесто не будет прилипать.

Дрожжевое тесто для блинов нельзя мешать, а то блины не будут пышными.

Если в тесто добавить 2–3 ложки растительного масла, сковородку можно не смазывать.

Если блинчики из пресного теста рвутся при переворачивании, добавьте в тесто яйцо.

Сливочное масло не будет темнеть при жарке, если сковородку предварительно смазать небольшим количеством растительного масла.

Заготовка грибов

Лопаснинские, белей снегу, чищехрусталю! Грыбной елараш, винегретные.

Похлебный грыб сборный, ест протопоп соборный! Рыжики соленые-смоленые, монастырские, закусочные. Боровички можайские! Архиерейские грузди, нет сопливей!.. Лопаснинские отборные, в медовом уксусу, дамская прихоть, с мушиную головку, на зуб неловко, мельчей мелких!..

Иван Шмелев «Лето Господне»

Вот так когда-то звучал рыночный гул на грибном рынке в Москве — песня! Так и чуешь «грибной дух», от которого сладко кружится голова и сосет под ложечкой. Перед вами очередное чудо природы — обособленная группа низших растений, до сих пор во многом остающаяся загадкой и для бывалых грибников, и для остепененных микологов. Недаром французский ботаник XVIII века Веян заявил однажды, что грибы были специально созданы дьяволом, чтобы нарушить гармонию природы и довести до отчаяния исследователей. И все-таки, по мере изучения грибов расширялось и грибное меню — к XX веку съедобных грибов насчитывается уже невообразимое множество и все они находят свое применение на сковороде, в печи, в кастрюле, в кадушке и даже в арсенале лекаря.

Боровики соленые (1-й способ)

1 ведро белых грибов, 1,5 стакана соли.

Молодые боровики опустить в кипяток; когда раз или два вскипят, откинуть на решето, поливать холодной водой, пока не остынут. Дать им обсохнуть на решете. Потом сложить в банки шляпками вверх, пересыпая каждый ряд солью, накрыть сухим кружком, положить сверху камень. Через несколько дней, если банка будет неполной, прибавить свежие грибы, залить растопленным и едва теплым воловьим жиром или маслом, обвязать пузырем и держать в холодном сухом месте.

Белые грибы соленые (старинный рецепт)

Молодые боровики вскипятить, выложить на решето, обмыть холодной водой. Сложить в большие банки, пересыпать каждый ряд солью, придавить грузом. Через 3–4 дня залить жиром или маслом. Перед употреблением вымочить их в воде. На ведро грибов берется 1,5 стакана соли.

Сбор грибов

Сбор грибов — очень увлекательное и успокаивающее занятие, чего нельзя, к сожалению, сказать о дальнейшем использовании этого продукта. Неумение отличить съедобные грибы от ядовитых, а также неправильная их обработка нередко приводят к несчастным случаям, частенько заканчивающимся трагически — недаром говорят, что все грибы съедобны, но некоторые только раз в жизни. Римский император Клавдий, не поладивший со своей женой Агриппиной и не отличавший съедобный мухомор (цезарский гриб) от бледной поганки, был далеко не единственной титулованной жертвой «низших растений». По той же причине отправились на тот свет и французский король Карл VI, и папа римский Климентий VII (далеко не полный список). Помните Историю и лучше не кладите в корзинку сомнительные, на ваш взгляд, грибы. Как гласит английская народная мудрость: «Есть старые грибники, есть смелые грибники, но нет одновременно и старых, и смелых».

Боровики соленые (2-й способ)

Взять свежие боровики, собранные осенью, сложить их в горшок, посолить, дать постоять сутки, часто помешивая. Затем слить с них в кастрюлю сок, процеживая его через сито; подогреть сок на плите так, чтобы едва был теплым, и опять залить им грибы. На другой день опять слить, подогреть более, чем первый раз, и снова залить грибы. На третий день слитый сок опять подогреть так, чтобы был довольно горячим, залить им грибы и оставить так на три дня. Потом вскипятить грибы вместе с соком. Когда остынут, сложить в банку, горшок или дубовое ведерко шляпками вверх, залить тем же рассолом (соком), а сверху растопленным, но едва теплым жиром, обвязать пузырем. Зимой перед употреблением грибы надо замочить на несколько часов в холодной воде, а после немного подогреть на плите. Воду надо сменить несколько раз, чтобы вышла соль.

По пищевой ценности грибы делятся на 4 категории. В первую входят самые ценные виды грибов (белые, грузди, опята, рыжики); во вторую — грибы среднего качества (подберезовики, подосиновики, маслята, лисички, шампиньоны, волнушки); к третьей относятся моховики, черный груздь, валуй, сыроежки,

подгруздки; четвертая категория объединяет малоценные грибы, их собирают довольно редко (горькушки, навозники, рядовки и др.).

БЕЛЫЙ ГРИБ (БОРОВИК)

Белый гриб — самый ценный из съедобных грибов, в нем даже обнаружены антиканцерогенные вещества. Он относится к роду трубчатых грибов и растет с начала лета до поздней осени (иногда даже после первых заморозков) в березняках, дубравах,

сосняках и ельниках, одиночно или небольшими группами. Лучшими считаются белые грибы, выросшие в елово-березовых лесах. Грибы из соснового леса имеют более рыхлую мякоть и не так ароматны. Особо высоко ценятся белые грибы из ярославских и северокавказских лесов. Гриб крупный (его масса может достигать 2 кг), шляпка в диаметре до 20–25 см, гладкая или тонко-войлочная, во влажную погоду слегка слизистая. Цвет шляпки может быть различным — от светлой, почти белой у растущих в лиственных лесах, до темно-бурой у выросших в сосновом бору (в дубравах белый гриб растет только летом). Трубчатый слой мелкопористый, с возрастом меняет окраску от белого до желтоватого и затем зеленоватого.

Рыжики соленые (старинный рецепт)

1 ведро рыжиков, 1,5 стакана соли.

Свежесобранные рыжики очистить и не мыть совсем, но чисто вытереть, сложить в ведро шляпками вверх; каждый ряд пересыпать солью, верхний накрыть кружком, положить на него камень; когда рыжики осядут, положить свежих. В других ведерках соленые рыжики можно пересыпать рубленым луком и перцем, что придаст им вкус, но рыжики не будут уже так красны.

Грузди соленые (старинный рецепт)

Отобрать мелкие грузди, не вымачивать их, только перемыть, дать просохнуть на решетках, затем сложить в большие банки, пересыпав укропом, каждые два ряда груздей слегка посыпать солью, гнет не класть, а засыпать сверху побольше солью, прикрыть капустным листом. Перед употреблением грибы вымочить.

В сосновых лесах растет очень похожий на белый «польский гриб» (дубовик, или поддубовик), он хорошо известен в Западной Европе и России и считается одним из лучших съедобных грибов. У него такая же бурая шляпка, ножка тоже с чуть заметным

сетчатым рисунком, а мякоть при надломе синеет. При сборе важно не перепутать белый гриб с несъедобным желчным грибом. Последний можно отличить по темному сетчатому рисунку на ножке, грязно-розовому низу шляпки и горьковатому вкусу мякоти (у белого мякоть сладкая на вкус). В южных лиственных лесах и дубравах встречается сатанинский гриб. Он отличается от белого гриба шляпкой — грязно-серой сверху и красноватой снизу (сатанинский гриб, по некоторым источникам, считается ядовитым в сыром виде, однако при варке его яд разрушается). Белые грибы (особенно молодые маленькие) можно солить или мариновать — при мариновании шляпки окрашиваются в оранжево-желтый цвет, а ножки — в кремовый. Однако самые ценные свои качества белый гриб проявляет при сушке — он не темнеет (возможно, отсюда произошло и его название) и приобретает характерный приятный и очень сильный аромат. Порошок из сушеных белых грибов можно добавлять в самые различные блюда и соусы.

Грузди и подгруздки, засоленные по-алтайски

10 кг груздей, 400 г соли, 35 г укропа, 20 г корня хрена, 40 г чеснока, 3540 г душистого перца, 10 шт. лаврового листа.

Грибы рассортировать и очистить, обрезать ножки и 2–4 дня вымачивать в холодной воде. Воду менять не реже 2 раз в сутки. После вымачивания откинуть на решето или дуршлаг и уложить в бочку, переслаивая пряностями и солью. Грибы накрыть тканью, положить кружок и гнет. Можно добавлять в бочку свежие грибы, так как после засолки объем их уменьшится примерно на треть. Над кружком должен появиться рассол. Если в течение суток рассол не появляется, следует увеличить гнет. Через 20–25 дней грибы готовы к употреблению.

ПОДБЕРЕЗОВИК (ОБАБОК, ЧЕРНОГОЛОВИК)

Подберезовик — съедобный трубчатый гриб с выпуклой шляпкой диаметром 10–15 см, серой или серо-буроватой, иногда черной, белой или пятнистой. В дождливую погоду шляпка, немного клейкая. Ножка длиной 8-15 см, толщиной до 3 см, белая с продольными темнобурыми чешуйками, часто утолщенная книзу. Белая и крепкая мякоть этого гриба на изломе не темнеет, но при кулинарной обработке становится черной. Встречается этот гриб преимущественно в березовых (с чем и связано его название) или смешанных с березой лесах, чаще всего на полянах и опушках, по обочинам лесных троп и на пригорках. Можно найти гриб и в зарослях карликовой березы. Появляется

подберезовик с конца мая и растет до поздней осени. Существует и ложный подберезовик (желчный гриб), который можно отличить от настоящего по красноватому цвету губчатого слоя и желтой и красной сетке на корешке. Они не ядовиты, но обладают горьким вкусом и могут испортить любое грибное блюдо. Мелкие молодые подберезовики лучше всего солить или мариновать. Крупные — лучше сушить, а вот мариновать их не стоит, так как при варке шляпки развариваются, и маринад становится мутным.

Вешенки соленые (холодный способ)

1 кг шляпок, 60-100 г соли, пряности по вкусу.

Посыпать дно посуды солью и уложить шляпки грибов пластинками вверх, пересыпая каждый ряд солью. Добавить по 1–2 дубовых и вишневых листочка. Последний ряд посыпать более толстым слоем соли, покрыть чистой тканью и кружком, на который поставить гнет. По мере уменьшения объема грибов в посуде можно добавлять новые порции шляпок с солью. Выдержать при комнатной температуре в течение 4–5 дней, затем убрать в холодильник или погреб. Грибы будут готовы к употреблению через 30 дней.

Горячий способ

Отваренные в течение 5-10 мин шляпки переложить в стерильные стеклянные банки и залить прокипяченным рассолом: на 1 кг грибов 60100 г соли, перец, пряности по вкусу. Затем банки закрывают полиэтиленовыми крышками и хранят в прохладном помещении. Грибы будут готовы к употреблению через 7 дней. Для длительного хранения в рассол добавляют столовый уксус (1 ст. ложка на 1 л рассола).

ПОДОСИНОВИК (КРАСНОГОЛОВИК)

Подосиновик — съедобный трубчатый гриб с выпуклой шляпкой, достигающей 25–30 см в диаметре. Его губка сначала белая, позднее становится буро-серой, ножка — цилиндрическая, довольно высокая, белая, с сеткой темных чешуек. Мякоть подосиновика белая, на изломе слегка краснеющая или синеющая. Свое название получил за то, что чаще всего его можно найти в лиственных лесах, поближе к осине, группами, да и шляпка его окрашена, как красный осенний осиновый лист. Этот гриб часто называют еще красноголовиком за ярко-красный, буро-красный, желто-красный или краснокоричневый цвет шляпки. Впрочем, окраска шляпки довольно разнообразна: гриб с красной и темнокрасной шляпкой встречается в чистом осиннике,

с серой — в тополевых лесах, с белорозовой — в сырых борах. Подосиновики с оранжевой или желто-красной шляпкой растут в смешанных лесах. Подосиновики съедобные отличаются от ложных тем, что губчатый слой вторых (ложных) розовый, красный, желтый, красно-коричневый, а на ножке желтая или красная сетка. Подосиновики, как и подберезовики, для приготовления супов не слишком пригодны, так как дают темные отвары. Их чаще жарят, тушат, солят и маринуют. Маринованные молоденькие подосиновики немногим уступают белым грибам. Крупные лучше сушить — мариновать их не стоит: при варке шляпки развариваются, маринад становится мутным.

Маслята соленые

5 кг грибов, 250 г соли, 10 г лаврового листа, 4 г душистого перца.

Грибы очистить, обрезать ножки, варить в подсоленной воде 15 мин, считая с момента закипания. После этого промыть в холодной воде и откинуть на решето или дуршлаг чтобы они хорошо обсохли. Затем уложить в посуду вверх шляпками, пересыпая солью и перекладывая пряностями, закрыть тканью, кружком и положить гнет.

РЫЖИК (ЕЛОВИК)

Рыжик — один из самых лучших и любимых у нас грибов, относится к роду пластинчатых. Встречается преимущественно колониями в молодых посадках сосны и лиственницы, а также в светлых сосновых борах на песчаных почвах. Шляпка диаметром до 15 см почти плоская или вдавленная посередине, с завернутыми вниз краями. Позже распрямляется и становится воронковидной. Цвет шляпки рыжий, светло-оранжевый, рыжевато- или синевато-зеленый с более темными концентрическими зонами или зелеными пятнами. Кожица гладкая, влажная, клейкая. При надавливании пластинки зеленеют. Мякоть оранжевая. Млечный сок оранжево-желтый. На вкус сладкий, немного острый, с запахом смолы. Ножка длиной до 9 сми толщиной до 2 см, ровная, полая, ломкая, цилиндрическая, одного цвета со шляпкой. Существуют две разновидности рыжиков: сосновые (красные) и еловые (темнозеленые). Чаще встречаются первые. Мякоть у них плотнее, чем у еловых, в засоленном виде они менее хрупки и сохраняют красивую яркую окраску. Собирают рыжики с конца июля до октября. Эти грибы годятся для соления, консервирования, маринования, однако традиционно их предпочитали солить. Солят рыжики без вымачивания — только очищают от лесного

мусора. В соленом виде они оранжево-красные или синевато-зеленые, иногда с буроватым оттенком. На Урале во время большого урожая рыжики солили прямо в лесу. Для этого вывозили в лес выпаренные с можжевельником кедровые бочонки. Каждый гриб обтирали льняным полотенцем, осторожно укладывали плотными рядами и пересыпали крупной солью.

ГРУЗДЬ

Груздь — ценный съедобный пластинчатый гриб, используемый в пищу только засоленным. Существуют два вида груздей. Груздь настоящий (сырой) растет в европейской части России, в Забайкалье, в районах Западной Сибири в березовых и сосново-березовых лесах с липовым подлеском. Шляпка диаметром 7-10 см мясистая, плотная, сначала плоская, вдавленная в центре, с завернутыми лохматыми краями, позднее воронковидная. Мякоть гриба плотная, ароматная. Цвет нежно- и яркоперламутровый, белый. Ножка высотой до 5 см и толщиной до 2,5 см, ровная, полая, белая с желтоватыми пятнами. Млечный сок белый, острый, на воздухе желтеет. Собирают настоящий груздь с июля по сентябрь и солят, отчего гриб приобретает голубоватый оттенок. Из-за едкого сока грузди перед засолом желательно вымачивать и отваривать.

Грибы в маринаде

500 г свежих грибов (шампиньонов или белых), 5 ст. ложек лимонного сока, 4 ст. ложки растительного масла, 1 средняя луковица, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка молотого черного перца, 2 ст. ложки коньяка, зелень петрушки по вкусу.

Шляпки грибов отделить от ножек, промыть в подкисленной воде (на 0,5 л воды 1 ст. ложка лимонного сока) и затем вытереть насухо. Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить грибы и обжаривать 2–3 мин. Добавить лимонный сок, соль, перец и накрыть сковороду крышкой. Тушить около 5 мин на слабом огне. Влить в грибы коньяк, размешать и поставить в холодильник на 3 ч. Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

Груздь черный (чернушка, чернуха) встречается в основном в березовых и смешанных лесах. Выбирает хорошо освещенные мшистые места (опушки, вдоль просек и дорог около вырубок). Шляпка диаметром 5-30 см, крепкая, выпуклая, потом воронковидная, с завернутым волосистым краем, цвет зеленовато- или темно-бурый, черный, со слабовыраженными зонами. Во

влажную погоду на шляпке гриба скапливается влага. Мякоть белая, на изломе буреющая, острого вкуса. Пластинки нисходящие, грязнобеловатые, позднее с буроватыми пятнами, частые, тонкие. При надавливании темнеют. Ножка короткая до 3,5 см толщины, плотная, потом полая, суженная книзу. Черные грузди собирают с июля по октябрь, иногда и в ноябре. Перед засолом их надо тщательно промыть и вымочить — при этом они утрачивают горечь, а мякоть становится плотной, хрустящей. Соленый гриб приобретает темно-вишневый цвет. Попадается гриб, похожий на груздь, но с редко сидящими пластинками; такой гриб в пищу не годен. Соленые грузди — одна из лучших грибных закусок.

ВОЛНУШКА

Волнушка — пластинчатый гриб, распространенный в северной части лесной зоны. Растет в березовых или смешанных с березой лесах. Шляпка гриба достигает диаметра 13 см, сначала плоская с ямкой в центре и с завернутым краем, позднее становится воронковидной. Поверхность волокнистая, по краю мохнатая, шерстистая, в сырую погоду клейкая. Цвет розовый или желтовато-розовый, с ярко выраженными, более темными концентрическими зонами. Мякоть рыхлая, ломкая, белая или розоватая, с белым жгуче-едким млечным соком. Пластинки приросшие или нисходящие, тонкие, белые или слегка розоватые. Ножка длиной до 7 см, толщиной до 2 см, цилиндрическая, полая, того же цвета, что и шляпка или немного светлее. Волнушка, используется в основном для соления. Засаливают ее только после тщательного вымачивания и отваривания, иначе грибы могут вызвать сильное раздражение слизистой оболочки желудка. Особенно хороши в засоле молоденькие грибки, до 3–4 см, шляпка у них крепкая, с завернувшимся глубоко внутрь краем. В соленом виде гриб имеет бледнобурую с примесью розового окраску. Соленые грибы можно есть не раньше чем через 4050 дней после посола.

Боровики маринованные (1-й способ)

Очищенные и вымытые молодые боровики опустить в соленый кипяток, вскипятить 2–3 раза, откинуть на решето. Когда грибы обсохнут, их сложить в банки, залить остывшим крепким уксусом, вскипяченным с солью, лавровым листом и душистым перцем, накрыть банки. Через некоторое время, если уксус сделается мутным, его слить и залить точно таким же свежим.

Боровики маринованные (2-й способ)

Подготовить маринад, добавить соль, лавровый лист и душистый перец, положить в него грибы, уже отваренные в воде, дать вскипеть 2 раза. Когда остынут, разложить в стеклянные банки и, чтобы не портились, залить сверху растопленным маслом.

ВЕШЕНКА

Не так давно появившаяся на прилавках наших магазинов вешенка обыкновенная, или «по западному» — устричный гриб, действительно, внешне немного напоминает устричную раковину. Эти грибы растут на пнях или гниющих древесных стволах с июня до осенних морозов, часто очень большими группами, срастаясь ножками в пучки. Кавказские вешенки, или «чинарики», чаще встречаются на широколиственных деревьях, в том числе на чинаре. Часто их разводят искусственно на колодах в лиственных лесах. Темная серовато-бурая пластинчатая шляпка этого гриба имеет от 5 до 20 см в диаметре, ножка — жесткая и плотная, поэтому в пищу ее не употребляют. Тепловая обработка выявляет ярко выраженный устричный вкус этих грибов — еще одна из причин их названия. Их жарят, тушат в сметане, часто готовят, окуная в яичную смесь и поджаривая на медленном огне, а иногда добавляют в различные блюда, супы и салаты, которым вешенка придает тонкий, чуть сладковатый грибной вкус и запах. Особенно хорошо он гармонирует с дичью и мясом, хуже — с рыбой. В России из вешенки делают грибную «икру», их можно высушить, размолоть и порошком приправлять соусы и супы, впрочем, как и большинство грибов, вешенки можно мариновать и солить.

Боровики, подберезовики, подосиновики маринованные

1 кг грибов, 50 г соли, щепотка лимонной кислоты, 30 мл 9 %-ного уксуса, 3 шт. лаврового листа, по 6 горошин душистого и черного перца.

Переработанные грибы промыть, у молодых боровиков обрезать корешки на 1–2 см от шляпки, у подберезовиков и подосиновиков — на 2–3 см. Хорошо промыть, поместить в эмалированную кастрюлю (корешки и шляпки раздельно), добавить немного воды и соль, варить на слабом огне, периодически помешивая и снимая пену. Когда отвар станет прозрачным, добавить пряности, лимонную кислоту и уксус. Варка считается законченной, когда грибы осядут на дно, рассол станет чистым и прозрачным. Готовые грибы вместе с маринадом переложить в банки. Стерилизовать при

температуре 100 °С (пол-литровые банки — 25 мин, литровые — 35 мин).

МАСЛЕНОК

В хвойных лесах, на полянках, на порубках, в редколесье или в молодых сосняках, на лесных опушках и местах, хорошо освещенных солнцем, на выгоревших участках, в ямах и у обочин лесных дорог многочисленными выводками растут маслята — низкорослые трубчатые грибы, с плотной, плосковыпуклой шляпкой диаметром до 10 см, сверху желтоватой или красно-бурой, снизу бледно- или ярко-желтой либо коричнево-желтой. Собирают их с июня до первых заморозков. От утренней росы и, вообще, от сырости шляпки маслят бывают сплошь покрыты слоем слизи, а молодые маслята покрыты слизью во всякую (даже в сухую) погоду. У молодых грибов низ шляпки затянут пленкой, которая позже разрывается, оставаясь на ножке в виде кольца и свисая по краям шляпки. Надо уметь отличать негодные, но похожие на маслята грибы. Их признаки: изменение цвета на изломе и красноватый губчатый слой. Молодые маслята — идеальные грибы для соления и маринования, однако их можно и сушить. При мариновании со шляпок лучше снимать кожицу (для облегчения очистки грибы опускают на 1–2 мин в кипящую воду). Для сушки обычно используют маслята с неочищенными шляпками.

МОХОВИК

Моховик (решетник, глухой гриб), относится к роду трубчатых грибов и растет с начала лета до осени в хвойных, лиственных и смешанных лесах одиночно или небольшими группами. Шляпка полушаровидная, со временем становится выпуклой, а затем плоской. Сверху она бархатистая, темно-зеленого или коричнево-бурого цвета, губчатый слой яркожелтый. Мякоть твердая, бледно-желтая, у старых грибов белая, на изломе синеет. Моховик — первосортный съедобный гриб, который может использоваться без предварительного отваривания для приготовления горячих блюд, для засолки, маринования, сушки. Используется весь гриб: шляпка и ножка.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ

Если вы бывали в лесу в погожий день поздней осени, вы, наверное, заметили на пнях, на крупных, выступающих из земли, корнях целые выводки молоденьких, скромных на вид грибков. Опенки могут селиться у основания сгоревших лиственных деревьев на второй-третий год после пожара. В засушливое

жаркое время они начинают расти на сухих стволах берез на высоте 2–3 м от земли. У опенка почти плоская, светло-песочная с коричневатыми чешуйками шляпка диаметром до 10 см, часто с бугорком посередине, пластинки редкие, наверху плотной ножки кольцо-манжетка, мякоть белая, на вкус слегка кисловатая, с приятным запахом. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, ровная, к основанию утолщающаяся, одноцветная со шляпкой, волокнистая. Опенки — грибы поздней осени, их собирают с конца августа до устойчивых осенних морозов. Бывают и летние опенки, но они намного хуже. Хорошие опенки легко спутать с ложными, ядовитыми, поэтому следует хорошо запомнить, что ложные по окраске значительно ярче, у них нет чешуек на шляпке, на полой ножке нет манжетки, мякоть желтая, а вкус ее горький. Из всех пластинчатых грибов, кроме рыжиков и груздей, осенний опенок самый вкусный гриб. Он очень хорош в маринаде и засоле, однако его можно зажарить, залить маслом и закатать в банки.

Рыжики маринованные (1-й способ)

1 кг грибов.

Для маринада: 150 мл воды, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г соли.

Свежие рыжики сортировать по размеру, удалить приставшие листья, перезрелые и испорченные грибы. Затем обрезать корешки, разрезать большие грибы (шляпки и ножки) на кусочки. Мелкие рыжики консервировать целыми. Чтобы предупредить потемнение очищенных и нарезанных грибов, до укладки их хранить в 2 %-ном растворе столовой соли (20 г соли на 1 л воды). Долго держать в соленой воде не следует, так как шляпки грибов быстро впитают воду. После этого грибы промыть, дать стечь воде и варить в течение 15 мин в маринаде. В подогретые банки уложить грибы и залить профильтрованным маринадом. Наполненные банки накрыть подготовленными крышками, поместить в кастрюлю с подогретой водой (60 °С) и стерилизовать (пол-литровые банки — 65 мин, литровые — 85 мин).

Рыжики маринованные (2-й способ)

1 кг грибов, 1 /4 стакана воды, 1 ч. ложка соли, ½ стакана 9 %-ного уксуса, специи.

Подготовленные молодые шляпки рыжиков залить подсоленным кипятком и оставить на 2–3 мин в плотно закрытой посуде. Затем их откинуть на дуршлаг или решето, дать остыть, разложить в банки, залить

холодным маринадом и закрыть крышками.

ЛИСИЧКА

Лисичка — популярный и хорошо известный пластинчатый гриб ярко-желтого цвета, растет с июля до глубокой осени, обычно группами в смешанных, хвойных лесах. Шляпка у зрелых грибов до 10 смв диаметре, плотная, мясистая, сначала выпуклая, затем плоская и, наконец, воронковидная, по краю волнистая, изрезанная, от ярко-желтого до молочножелтого цвета. Мякоть плотная, упругая, желтоватая, с приятным фруктовым запахом и островатым вкусом. Пластинки, плавно переходящие в ножку, разветвленные, толстые, редкие, одного цвета со шляпкой. Ножка одного цвета со шляпкой и сросшаяся с ней, сплошная, плотная, гладкая, суженная книзу, 4–7 см длины и 2–4 см толщины. Цвет гриба обусловлен наличием в нем большого количества каротина, как и в моркови. Лисичка — деликатесный гриб, его можно использовать для горячих блюд, маринования, соления и сушки (сушить лучше молодые грибы). Лисички можно и замораживать.

Рыжики маринованные (старинный рецепт)

На 1,5 стакана воды взять соли 1,8 лота (23 г), 1,7 грамма селитры и 10 гран (0,5 г) квасцов, развести 2,5 фунта (900 г) уксуса, вскипятить и опустить рыжики, дать остыть и переложить в банку, шляпками вверх, залить уксусом. Через 2 недели слить и залить свежим уксусом, вскипяченным с сухим эстрагоном, гвоздикой, корицей и черным перцем.

СЫРОЕЖКА

Сыроежка — хорошо известный пластинчатый гриб, растущий одиночно и группами с начала лета поздней осени в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на опушках, полянах, среди мхов. Шляпка диаметром до 10 см, у молодых грибов полушаровидная, затем плосковыпуклая, немного вдавленная в центре, мясистая, цвет разнообразный, часто с крупными светлыми пятнами, кожица шляпки не доходит до края, снимается с трудом. Мякоть плотная, белая, с ореховым сладковатым вкусом, с приятным фруктовым запахом.

Пластинки частые, узкие, прикрепленные или слегка низбегающие по ножке, белые, желтоватые. Ножка плотная, короткая, длиной до 4 см, диаметром до 3 см, цилиндрическая, сплошная, немножко суживающаяся книзу, чуть сморщенная, белая. Сыроежка — съедобный гриб, используется без предварительного отваривания для приготовления горячих блюд, маринования, соления. Мякоть очень ломкая.

Грузди маринованные

Для маринада на 2 л воды: 30 мл 80 %-ной уксусной эссенции, 10 шт. лаврового листа, 20 горошин душистого перца, 15 шт. гвоздики.

Грибы 2–3 мин бланшировать, затем выдержать в холодной воде до остывания и уложить в бочку слоями, с добавкой пряностей и поваренной соли (500 г соли на 10 кг грибов). Воды не добавлять — грибы дадут сок. После такой предварительной засолки грибы промыть в холодной воде и залить маринадом.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

Свежие грибы нельзя хранить при комнатной температуре больше 2–3 ч, а особенно быстро портятся грибы, собранные в дождливую, сырую погоду. Лучше их почистить и сразу же подвергнуть тепловой обработке или хотя бы залить холодной подсоленной водой.

Хранить грибы, но не более 3 суток, можно, если уложить их в сито, дуршлаг или эмалированную кастрюлю и, не накрывая крышкой, поставить в холодильник.

Чтобы очищенные грибы не чернели, их опускают в кастрюлю с холодной, слегка подсоленной и подкисленной водой.

Избавиться от червей в свежих грибах нетрудно. У гриба надо отрезать ножку, трубчатый слой у шляпки срезать и выбросить, а ножку разрезать вдоль и положить вместе со шляпкой в таз с крепко подсоленной водой. Через 2–3 ч все живые личинки осядут на дно таза, грибы можно обмыть и готовить.

В шляпках грибов меньше грибной клетчатки, поэтому они лучше перевариваются. У старых грибов желательно срезать со шляпки нижний трубчатый слой.

При очистке свежих грибов нужно отрезать только нижнюю, загрязненную часть ножки. У маслят, кроме нижней загрязненной части ножки, рекомендуется снимать верхнюю кожицу шляпки.

Заготовка грибов

Грибы — скоропортящийся продукт, поэтому их чаще всего консервируют: сушат, солят, маринуют — или готовят сразу после сбора.

Шампиньоны маринованные

У молодых шампиньонов обрезать ножки, тщательно вымыть, бланшировать 5 мин, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Затем положить грибы в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (на 1 кг грибов: ½ стакана 2 %-ного раствора соли, то есть 2 ч. ложки соли на 1 л воды). В процессе варки грибы следует осторожно помешивать и снимать пену. Грибы считаются сваренными, когда они начинают опускаться на дно, а рассол становится чистым. Перед концом варки на каждый килограмм грибов добавить 2 ст. ложки 8 %-ного уксуса, лавровый лист и по 2 горошины душистого перца и гвоздики. Сваренные грибы быстро охладить и вместе с рассолом переложить в банки.

ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ

Для соления можно использовать пластинчатые грибы — рыжики, волнушки, свинушки, грузди, сыроежки, лисички, валуи, опенки и другие; лучшими традиционно считаются рыжики, грузди и волнушки. Лучше солить грибы отдельно по видам, но если грибов не много, то можно использовать и разные грибы, тогда их вкус и аромат становятся полнее. Грибы, предназначенные для засола, нужно прежде всего перебрать, отрезать корни на расстоянии 0,5 см от шляпки, наиболее крупные из них разрезать на 2–3 части и тщательно промыть в холодной воде.

Применяются два основных способа соления: холодное и горячее.

ХОЛОДНОЕ СОЛЕНИЕ

Белые грибы, подберезовики, подосиновики, рыжики и опенки можно солить сразу же после сбора — без вымачивания. Остальные грибы 2–3 дня вымачивают в холодной воде, многократно меняя ее для удаления млечного сока. В это время грибы необходимо хранить только в прохладном помещении, так как в тепле они могут забродить и закиснуть. После вымачивания грибы надо промыть, слегка обсушить и засаливать. На дно бочки

(банки и т. п.) насыпают слой соли, затем укладывают грибы шляпками вниз, слоем не более 6 см. Каждый слой пересыпают солью и кладут пряности и приправы: чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и др. (в рыжики добавлять пряности не принято). Соль надо взять из расчета 50 гна 1 кг грибов (для рыжиков 40 г). Сверху грибы прикрывают чистой тканью, кладут деревянный кружок и гнет. Через несколько дней, когда грибы осядут, в них добавляют новую порцию грибов. После заполнения емкости, нужно проверить, достаточно ли рассола. Если рассола мало, нужно увеличить гнет. Обычно грибы готовы через 1–1,5 месяца.

Валуи маринованные

Для маринада: 2 л воды, 30 мл 80 %-ной уксусной эссенции, 80 г соли, 10 шт. лаврового листа, 20 горошин душистого перца.

Грибы отварить в подсоленной воде (1 %-ный раствор соли) 20 мин, считая с момента закипания. Затем воду слить, залить грибы маринадом и продолжать варить еще 2025 мин. После этого их охладить и переложить в банки.

ГОРЯЧЕЕ СОЛЕНИЕ

В домашних условиях чаще применяют этот способ — грибы отваривают на медленном огне в кипящей подсоленной воде (2 ст. ложки соли на 1 л воды), время от времени помешивая и снимая образующуюся на поверхности пену. С момента закипания белые грибы, подосиновики и подберезовики, лисички отваривают 20–25 мин, валуи — 1520 мин, а волнушки и сыроежки — 10–15 мин. Когда грибы осядут на дно и отвар станет прозрачным, их откидывают на дуршлаг и дают остыть. Затем раскладывают в емкость, пересыпая каждый слой солью (из расчета 30 г соли на 1 л воды) и укладывая пряности и приправы. Сверху грибы прикрывают чистой тканью, кладут деревянный кружок и гнет.

Грибы будут готовы через 25–35 дней. Соленые грибы полагается хранить в холодном месте и следить, чтобы не появлялась плесень. Время от времени ткань и кружок надо промывать в горячей, слегка подсоленной воде. Для засола небольшого количества грибов можно применить еще и такой способ. Налить в кастрюлю полстакана воды (на 1 кг грибов) и добавить 2 ст. ложки соли. Когда вода закипит, положить в кастрюлю подготовленные грибы, 1 лавровый лист, 3 горошины перца и столько же гвоздики, 5 г укропа, 2 листа черной смородины, чеснок. Грибы варят 20–25 мин (сыроежки и

волнушки — чуть меньше). Когда они осядут на дно, а рассол станет прозрачным, огонь выключают, дают грибам остыть и раскладывают по банкам так, чтобы рассол покрывал грибы.

Лисички маринованные

Лисички отварить в подсоленной воде в течение 20 мин и откинуть на решето. Приготовить маринад. В кастрюлю налить 1/3 стакана 9 %-ного уксуса, 1/3 стакана воды, 1 ст. ложку соли, довести до кипения, положить 1 кг заранее отваренных грибов и варить 20–25 мин. Перед концом варки в кастрюлю добавить 1 ч. ложку сахара, 5 горошин душистого перца, палочку корицы, по 2 шт. гвоздики и лаврового листа.

В старину в некоторых районах Эстонии и Латвии был распространен такой способ соления грибов. Смесь из белых, опенков, подберезовиков, рыжиков и других грибов отваривали в течение 20 мин. Затем грибы перекладывали в холодную воду. Остывшие грибы подсушивали на решете или в мешке из редкой ткани, а потом рубили тяпками в корыте и пересыпали смесью соли, перца и измельченного репчатого лука. На 1 кг грибов добавляли 40 г соли, 20 г лука. Перец клали по вкусу. Грибы тщательно перемешивали и плотно укладывали в посуду. Сверху их покрывали чистой тканью, клали деревянный кружок и гнет.

Горькушки маринованные

1 кг грибов, 2 стакана воды, 60 мл 30 %-ного уксуса, 1 ст. ложка соли, 1,5 ч. ложки сахара, 10 горошин черного перца, 5 шт. гвоздики, 2 шт. лаврового листа, 2 луковицы, 1 маленькая морковь.

Подготовленные мелкие шляпки горькушек отварить 20 мин, откинуть на решето, промыть холодной водой и отжать. Налить в кастрюлю воду, положить в нее соль, сахар, специи, лук, морковь и кипятить до готовности овощей. После этого влить уксус, положить грибы и варить еще 5-10 мин. Затем переложить их в банки, залить маринадом и закатать.

Маслята маринованные

Грибы опустить на 23 мин в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на решето или дуршлаг и промыть холодной водой. Во время этой обработки верхний слизистый слой легко отделяется от шляпок. Обработанные грибы варить в маринаде до готовности. Маринад готовится так же, как для маринованных

лисичек.

ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ (старинным рецепт)

10 кг грибов, 600 г соли.

Солить грибы лучше в бочке. Дно бочки посыпают слоем соли, укладывают грибы рядками, шляпками вниз, пересыпая солью. Надо также положить стебли укропа, дубовые листья, листья смородины, горошины душистого перца. Сверху кладут деревянный круг а на него гнет. Через неделю, когда грибы осядут и выступит рассол, отливают его немного, добавляют грибов и так 2 или 3 раза, чтобы улеглись поплотнее. На верхний ряд кладут чистые капустные листья (из них потом получаются очень хорошие голубцы). Бочку, заполненную грибами, закупоривают, ставят на лед. Грибы получаются крепкие, ядреные, один к одному.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

Соленые грибы нельзя хранить в теплом месте, но нельзя и промораживать. В том и другом случае они темнеют. Заплесневелые грибы надо тщательно перебрать и промыть холодной, слегка подсоленной водой и залить свежим, более крепким рассолом.

Ботулиновые бактерии абсолютно не могут существовать в атмосфере кислорода и поэтому развиваются только в герметично закрытых консервах, в толще больших окороков и т. п. Поэтому надо открыть доступ воздуха к продукту, то есть если вы заготавливаете соленые грибы, то ни в коем случае их нельзя закатывать.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

Маринуют обычно белые грибы, а также молодые подосиновики, подберезовики, моховики, маслята, лисички и опенки. Грибы перебирают, сортируют по видам и размерам, отрезают ножки, а у маслят снимают кожицу и тщательно промывают, несколько раз меняя воду.

Для маринования грибов существует два способа: варка в маринаде и заливка маринадом.

ВАРКА В МАРИНАДЕ

Подготовленные грибы высыпают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду, соль, уксус (на 1 кг грибов: 1/3 стакана воды, 1 ст. ложка соли и 2/3 стакана 9 %-ного уксуса). Как только грибы закипят, уменьшают огонь и варят грибы, слегка помешивая и снимая пену. Когда пена перестанет

появляться, добавляют 1 ч. ложку сахара, 5 горошин душистого перца, палочку корицы, 3 штуки гвоздики, 2 шт. лаврового листа (можно звездочку бадьяна) и щепотку лимонной кислоты. После того как грибы осядут на дно и маринад посветлеет, варку заканчивают. Шляпки грибов варят примерно 8-10 мин, опенки — 25–30 мин, ножки грибов — 15–20 мин. Весьма важно уловить момент готовности, поскольку недоваренные грибы могут закиснуть, а переваренные станут дряблыми и невкусными.

Готовые грибы быстро охлаждают, раскладывают по чистым банкам и заливают охлажденным маринадом, сверху наливают слой растительного масла для предохранения от порчи и плесени, закрывают банки пергаментной бумагой и завязывают шпагатом. Такие грибы можно хранить до года.

Грибы консервированные

Подготавливают грибы (белые, подосиновики, подберезовики, лисички, опенки, маслята, моховики, рыжики, грузди, сморчки, шампиньоны). Затем варят — на 1 кг грибов понадобится: 200 мл воды, 10 г соли, 4 г лимонной кислоты, 30 г молодых, вымоченных побегов папоротника-орляка (воду при этом меняют трижды). Как только грибы опустились на дно, варка закончена. Укладывают грибы в пол-литровые банки, добавляют по 4 горошины душистого и черного перца, 3 зерна кардамона, 1 лист майорана, 3 ягодки калины, 1 ягодку терна, 1 лавровый лист и все это заливают кипяченой водой. Затем настой с грибов сливают в кастрюлю и добавляют: 100 мл воды, 1,5 ч. ложки соли, 50 мл 6 %-ного уксуса, 2 г лимонной кислоты, доводят до кипения, затем укладывают в банки, заливают отваром и стерилизуют.

ЗАЛИВКА МАРИНАДОМ

В этом случае грибы получаются менее острыми, но хранятся не так долго. Грибы отваривают в подсоленной воде (2 ст. ложки соли на 1 л воды), откидывают на дуршлаг раскладывают по банкам и заливают маринадом. Он готовится так: в эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль, специи, приправы (на 1 кг грибов: 250 мл воды, 1 ч. ложка соли, по 6 горошин черного и душистого перца, по 3 шт. гвоздики, лаврового листа, палочка корицы, щепотка лимонной кислоты), варят на слабом огне 2530 мин и добавляют 1/3 стакана 9 %-ного уксуса.

Хранят маринованные грибы в прохладном месте. В случае появления плесени надо все грибы откинуть на решето, промыть

кипятком, сделать новый маринад, переварить в нем грибы и, сложив в банки, залить маслом слоем примерно 1 см и завязать бумагой. Хранить в холодильнике.

Грибы натуральные

Грибы — молодые, крепкие, плотные, неперезревшие белые, подосиновики, подберезовики, маслята, опенки, лисички, моховики — можно готовить раздельно по видам или смешивать в любых соотношениях. Перебранные, очищенные, промытые и нарезанные грибы сразу опустить в холодную воду, добавив на 1 л воды 1 ст. ложку соли и 2 г лимонной кислоты, чтобы грибы не потемнели. Варить грибы в подкисленной и подсоленной воде (из расчета: 1 ст. ложка соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды), периодически снимая пену. Как только грибы опустятся на дно, откинуть их на дуршлаг и дать стечь. Затем разложить по банкам, залить процеженным отваром или горячим раствором (10 г соли, 5 г лимонной кислоты на 1 л воды), закрыть стерильными крышками и поместить в кастрюлю с водой. Стерилизовать пол-литровые банки — 70 мин, литровые -90 мин. Натуральные грибы, приготовленные таким способом, можно использовать в течение года для приготовления различных первых и вторых блюд.

Банки с маринованными грибами можно стерилизовать. Горячие грибы вместе с отваром раскладывают в чистые стерилизованные банки, плотно закрывают крышками и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки — 25 мин, литровые — 30 мин. По окончании стерилизации банки быстро закатывают и охлаждают.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

5 кг свежих грибов, 1,5 л воды, 1,5 г лимонной кислоты, 200 г соли, ¼ стакана уксусной эссенции, лавровый лист, гвоздика, корица — по вкусу.

Грибы промыть, несколько раз меняя воду, очистить, высыпать в кастрюлю, добавить воду, соль. Отварить грибы, периодически снимая пену. Как только пена перестанет появляться, добавить лимонную кислоту, лавровый лист, корицу, гвоздику. В конце варки добавить уксусную эссенцию. Готовые грибы начинают оседать на дно кастрюли. После этого снять кастрюлю с огня, горячие грибы разложить в стерильные банки, залить отваром, в котором варились грибы. Банки прикрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде (пол-литровые банки

— 25 мин, литровые — 30 мин). После стерилизации банки закатать, перевернуть вверх дном и охладить.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ (2-й вариант)

***Для маринада**: на 1 л воды — 3 ч. ложки уксусной эссенции или 1 стакан 6 %-ного уксуса (в этом случае воды взять на 1 стакан меньше), 2 ст. ложки сахара, 4 ч. ложки соли, 3 шт. лаврового листа, 6 горошин душистого перца, 3 шт. гвоздики, 3 кусочка корицы.*

Отваренные охлажденные грибы разложить в подготовленные банки так, чтобы их уровень не превышал плечиков банки. Залить грибы охлажденным маринадом, сверху налить растительное масло слоем примерно 1 см, закрыть банки пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодильнике.

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

Маринованные грибы храните в сухом, темном месте. Если появилась плесень, ее нужно снять, грибы перебрать, промыть подсоленной водой, залить свежим маринадом, стерилизовать и закатать крышками.

Чтобы грибы в маринаде не заплесневели, налейте сверху немного растительного масла.

Перед приготовлением салата из соленых или маринованных грибов рассол или маринад предварительно сливают, а грибы перебирают, промывают, крупные шляпки нарезают ровными кусочками.

Если маринованные грибы используют для приготовления соуса, то их не следует долго варить, так как они становятся твердыми.

Из маринованных или соленых грибов можно приготовить второе блюдо. Чтобы удалить излишнюю кислотность из маринованных грибов и соль из соленых, надо 5–7 мин прокипятить их в воде, отвар слить. Долго варить не нужно, иначе грибы станут твердыми.

Ботулиновые бактерии совершенно не переносят кислую среду, и вероятность их появления в маринованных продуктах практически равна нулю. Если вы хотите закатать грибы на зиму, то их безопаснее мариновать, а не солить.

Икра грибная

Взять 1 кг белых грибов или лисичек, подготовить их как обычно и отварить. Затем грибы пропустить через мясорубку, заправить 4–5 ст. ложками растительного масла, 1 ст. ложкой горчицы, разведенной в 4–5 ст.

ложках 5 %-ного уксуса, добавить соль по вкусу, по 1 г красного и черного перца. Фарш перемешивают, укладывают в стерилизованные банки и стерилизуют (пол-литровые — 45 мин, литровые — 55 мин).

Указатель рецептов

«Бедный рыцарь» 71
«Золотые нити» — «фой-тонг» 101
«Кайзеровский шмарен» 94
«Раклет» (базовый рецепт) 115
«Ремохон» 29
«Салат Росси» 27
«Цветки» из яиц куропатки и огурца 99
«Чайные яйца» — «Ча-ен-тан» 98
«Яйца» из творога и сельди 51

Ensalada Russa 13
Ensaladilla Russa 14
Russian Potato Salad 14
Russian Salad 13
Stolichnyi Salat 14

Алиго 116
Андалусский рисовый салат 30
Анчоусное масло 70

Барбекю-пицца 126
Бездрожжевое тесто 149
Белые грибы соленые (старинный рецепт) 190
Беляши с мясом 163
Блинный торт (горячий) 173
Блинный торт (холодный) 172
Блинчики «Выбор Клеопатры» 174
Блинчики «Сюзетт» 180
Блинчики «Сюзетт» (другим манером) 181
Блинчики из овсяных хлопьев 175
Блинчики по-мексикански с авокадо 176
Блинчики по-одесски 177
Блинчики с вареньем 178
Блинчики с маком 179
Блинчики с малиной 180
Блинчики с мясной начинкой 181
Блинчики с начинкой из печени 182
Блинчики с сыром и грибами 107
Блинчики с творогом и ванилином 183
Блинчики с яблоками и сыром 184
Блинчики со сладким перцем и черными маслинами 185

Блинчики шоколадные с фруктовым соусом 186
Блины «скородумки» 187
Блины красные (старинный рецепт) 171
Блины по-польски с курицей и курагой 169
Блины по-французски 179
Блины русские 168
Блины с брынзой по-венгерски 170
Блины с припеком 173
Блины с селедкой 53
Блины с творогом по-румынски 171
Болгарский омлет 100
Боровики маринованные (1-й способ) 197
Боровики маринованные (2-й способ) 197
Боровики соленые (1-й способ) 190
Боровики соленые (2-й способ) 191
Боровики, подберезовики, подосиновики маринованные 198
Бразильский салат из омаров 28
Булочка для сэндвичей 64
Булочки с фаршированными помидорами 70
Бутерброд горячий с яйцом 66
Бутерброд по-голландски 68
Бутерброд по-шведски 65
Бутерброд с авокадо 69
Бутерброд с вареньем 69
Бутерброд с килькой и ливерной колбасой 67
Бутерброд с колбасой и гарниром из яблок и сельдерея 64
Бутерброд с паштетом 61
Бутерброд с сардинами и сыром (горячий) 63
Бутерброд с сельдью 59
Бутерброд с сосисками и хреном 62
Бутерброд с сыром и джемом 60
Бутерброды 60
Бутерброды с килькой 61
Бэлиш с рыбой 163

Валуи маринованные 203
Вальдостанская фондута 114
Вареные яйца 86
Варка в маринаде 205
Вешенки соленые (холодный способ) 194
Взбитая яичница 83
Винегрет 33
Винегрет-2 34
Винегрет горячий 31

Винегрет из остатков 34
Винегрет овощной 30
Винегрет овощной с морской капустой 32
Винегрет по-французски 33
Винегрет с мясом 29
Винегрет со свежей сельдью 54
Винегрет со свежей сельдью и маринованным луком 56

Габровские блинчики 177
Говядина с селедочным маслом (старинный рецепт) 49
Горчичная заправка-винегрет 35
Горчичная пицца 133
Горькушки маринованные 204
Горячее соление 203
Горячий способ 194
Горящие «палашинта» с творогом 183
Гратен из кабачков и сыра 122
Гратен из шампиньонов 121
Греческий омлет 98
Грибы в маринаде 196
Грибы консервированные 205
Грибы маринованные 206
Грибы маринованные (2-й вариант) 206
Грибы натуральные 206
Грибы соленые (старинный рецепт) 204
Грузди и подгруздки, засоленные по-алтайски 193
Грузди маринованные 201
Грузди соленые (старинный рецепт) 192

Датский бутерброд 62
Датский салат 44
Десертная рокфорная заправка 118
Дрожжевое тесто 147
Жареная свежая сельдь 55

Закрытая пицца с творогом и ветчиной 135
Заливка маринадом 205
Заливные «яйца» 85
Запеканка из спагетти с сыром 114
Запеченный мягкий сыр 111
Заправка-винегрет 35
Заправка-винегрет с сыром «рокфор» 36

Икра грибная 207

Испанский салат 28

Калакукко 158
Кальцоне с «прошутто» и «моццареллой» 131
Кальцоне со шпинатом и тремя сырами 131
Канапе «Люсиль» 73
Канапе с икрой 77
Канапе со свежими огурцами и ветчиной 78
Каприйский салат 25
Картофельные котлеты с сыром 109
Картофельный салат с вином 15
Клецки из брынзы 104
Крок-месье (Франция) 74
Крутоны с телячьими мозгами 74
Кулебяка из дрожжевого теста 156
Кулебяка слоеная с визигой и рыбой 154
Куриный салат с абрикосами 9
Курник 159

Ланспик 9
Левашники 146
Летний салат 26
Летний салат с соусом «рокфор» 117
Лисички маринованные 203

Макароны с сыром 106
Маринованные яйца 98
Маслята маринованные 204
Маслята соленые 195
Мясной салат 8

Начинка из визиги 151
Начинка из гречневой каши 153
Начинка из гречневой каши с печенкой 148
Начинка из зеленого лука с яйцами 161
Начинка из квашеной капусты с грибами 160
Начинка из кураги 165
Начинка из ливера (печенка, легкое, сердце) 147
Начинка из моркови 162
Начинка из мяса 146
Начинка из риса 158
Начинка из риса с яйцами 152
Начинка из рыбы 149
Начинка из рыбы и риса 150

Начинка из саго 157
Начинка из свежей капусты 159
Начинка из свежих белых грибов 154
Начинка из соленых грибов 155
Начинка из сушеных грибов с рисом 156
Начинка из творога 163
Начинка из яблок 164
Неаполитанский салат 24
Норвежский салат 43

Оладушки 188
Оладьи из кабачка 189
Оладьи яблочные 189
Оливковая заправка 37
Оливковое масло с лимоном 37
Оливковое масло с мятой 38
Оливковое масло с травами 38
Оливковое масло с чесноком 38
Оливковое масло со специями 38
Омлет «между собакой и волком» с шампиньонами 97
Омлет натуральный 96
Омлет по-вогезски 95
Омлет с зеленым луком 93
Омлет с картофелем 94
Омлет с ромом (блюдо Луары) 99
Омлет с семгой 95
Омлет с сыром 92
Омлет с шампиньонами 96
Омлет с яблоками 102
Омлет со свежими кабачками, тыквой или свежими белыми грибами 97
Омлет со шпинатом 93

Палачинта а-ля гундель 182
Пан-багет 75
Пикантный соус «кабуль» 10
Пирог из картофеля с сыром 116
Пирог печеный из дрожжевого теста 152
Пирожки жареные из дрожжевого теста 167
Пирожки из пресного теста 144
Пирожки из слоеного теста 145
Пирожки печеные из дрожжевого теста 166
Пита-пицца 125
Пицца «Маргарита» 129

Пицца «маринара» 130
Пицца «Четыре времени года» 143
Пицца для завтрака 124
Пицца из спагетти 135
Пицца из спагетти с копченой скумбрией 139
Пицца на хлебе 137
Пицца по-гречески 139
Пицца по-мексикански 140
Пицца по-немецки 139
Пицца по-французски 140
Пицца с баклажанами 132
Пицца с голубым сыром и тыквой 136
Пицца с зеленым горошком 130
Пицца с индейкой, шалфеем и яйцом 131
Пицца с карамелизованным луком, грецкими орехами и козьим сыром 127
Пицца с мороженым 141
Пицца с соленой или копченой семгой 128
Пицца с фаршем 138
Пицца с фасолью и кукурузой 129
Пицца с филе сельди 134
Пицца с яблоками 142
Помидорные чаши 113
Профитроли 77

Расстегай с грибами и рисом 161
Рисовая каша с томатом и сыром 105
Рисовый салат 25
Рокфорная заправка 116
Рольмопс из сельди-1 51
Рольмопс из сельди-2 52
Рулеты из курицы с сыром 123
Рыжики маринованные (1-й способ) 199
Рыжики маринованные (2-й способ) 200
Рыжики маринованные (старинный рецепт) 200
Рыжики соленые (старинный рецепт) 192

Салат «Бокер» 22
Салат «Валдорф» 20
Салат «гренобльский» 23
Салат «Оливье» 9
Салат «Оливье»-2 11
Салат «Цезарь» 17
Салат Джеймса Бонда 10

Салат из апельсинов 17
Салат из арбуза и ветчины 25
Салат из индейки и мягкого сыра 110
Салат из кальмаров 16
Салат из капусты, айвы и сельдерея 7
Салат из картофеля и кокосового ореха 12
Салат из консервированного тунца (1-й вариант) 21
Салат из консервированного тунца (2-й вариант) 22
Салат из лука 27
Салат из манго 11
Салат из сердца (1-й вариант) 38
Салат из сердца (2-й вариант) 39
Салат из тунца с майонезом 19
Салат из шампиньонов 17
Салат из Эссекса 31
Салат по-лигурийски 27
Салат с грецкими орехами 25
Салат с сыром «рокфор» 117
Салат с шампиньонами 22
Салат со «швейцарским» сыром 119
Салатная заправка к салату «Цезарь»-1 18
Салатная заправка к салату «Цезарь»-2 18
Салатная заправка к салату «Цезарь»-3 18
Салатная заправка к салату «Цезарь»-4 19
Салатная заправка к салату «Цезарь»-5 19
Салатная заправка к салату «Цезарь»-6 20
Салатная заправка к салату «Цезарь»-7 20
Салатная заправка с анчоусами 34
Сальпикон из морепродуктов 32
Самса 165
Свежая сельдь, запеченная в духовке 45
Селедочное масло 46
Селедочные рулетики с начинкой 50
Сельдь «матье» с гарниром 47
Сельдь «матье» с яблоками 45 Сельдь в винном соусе 49
Сельдь в горчичном соусе-1 40
Сельдь в горчичном соусе-2 49 Сельдь в маринаде (холодная закуска) 41
Сельдь маринованная 42
Сельдь под комбинированным соусом 50
Сельдь под майонезом 49
Сельдь рубленая 43
Сельдь с картофелем и маслом 44
Слоеное тесто быстрого приготовления 151

Соус «кабуль» 11
Соус «Меньер» 53
Соус-винегрет 36
Средиземноморский салат 24
Сырная шарлотка 115
Сырное масло 106
Сырное суфле 121
Сырные крокеты 103
Сэндвич — закрытый бутерброд 63
Сэндвич «герой» 67
Сэндвич с беконом 73
Сэндвич с ветчиной и ананасом 76

Тарталетки 75
Тарталетки с грибами 79
Тарталетки с шампиньонами 75
Тартинки с яйцом и майонезом 76
Творог от Аркадия Спички 106
Тесто для пиццы 127
Тесто дрожжевое слоеное для расстегаев, ватрушек, пирожков 150
Тесто пресное слоеное 150
Тосканский сэндвич 72
Тосты по-голландски 71
Традиционное фондю 118

Фаршированные кабачки под сыром 112
Фаршированныеяйца-1 90
Фаршированные яйца-2 91
Фаршированный горячий батон 71
Филе сельди «Шведское лето» 48
Финский салат 43
Фондю конте-конте 117
Фондю от господина Пуфа 113
Форшмак-1 56
Форшмак-2 56
Форшмак-3 (старинный рецепт) 57
Форшмак-4 58
Французский луковый суп 120
Французский сэндвич 76
Фруктовая пицца-«шутка» 143
Фрутти-дель-маре 25

Хлеб с помидором 69 Холодное соление 202

Царские блины 176

Чебуреки 164

Шампиньоны маринованные 202
Шницель с мягким сыром 108

Яичница по-каталонски 88
Яичница с зеленой фасолью 84
Яичница с картофельным пюре 82
Яичница с сельдью 85
Яичница-болтунья 92
Яичница-глазунья 86
Яичница-глазунья с гарниром 87
Яичные крокеты 81
Яйца «а-ля варенн» 90
Яйца по-средиземноморски 91
Яйца со сметаною (старинный рецепт) 80
Яйца-пашот по-бургундски 89
Яйцо «выпускное» 87
Яйцо по-шотландски 89

notes

Примечания

1

Перевод С.Я. Маршака.